

M E N U





DIE PHILOSOPHIE DES GENUSSVOLLEN LEBENS

Das Delta Gourmet steht für eine internationale, weltoffene Küche. Unverkennbar. Traditionelle Gerichte treffen auf experimentierfreudige Kompositionen. Das Küchenteam mit Küchenchef Stefan Prieler reflektieren in den Gerichten unsere Wertschätzung der Prozesse in der Natur, des Menschen, der Tiere und der Pflanzenwelt. Unsere Küche steht für Einzigartigkeit. Sich ganz und gar einlassen auf ein vollendetes Geschmackserlebnis, sich öffnen für neue Kreationen und den Reiz edelster Rebsorten entdecken. Wir machen das Bewährte noch wertvoller und inszenieren das Moderne genussvoll. Denn jeder kulinarische Moment bei uns ist verbunden mit dem, was das Leben so einzigartig macht: Freude. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen guten Appetit und viele genussvolle Momente in unserem 16 Punkte Gault & Millau-Restaurant Delta Gourmet.

Degustationsmenu

Randen | Petersilienwurzel | Senfkörner | Sanglée des couardise



Jakobsmuschel | Topinambur | Vogelbeere | Belper Knolle



Cirone | Cappelletti | Zucchini | Trüffelsalami



Forelle | Rauchforelle
Blumenkohl | Himbeer



Lambratwurst | Kichererbsen | Joghurt
Lammentrecôte | Linsen | Paprika



Poulard en vessie
Stubenkücken | Kartoffel | Aubergine



Erdnuss | Mandarine | Basilikum
oder
Birne | Schokolade | Zwetschge
oder
Käse | 3 Sorten | Birnenbrot | Feigensenf

4 | Gang | Menu | 125.-

5 | Gang | Menu | 135.-

6 | Gang | Menu | 145.-

Weinbegleitung

Ruinart Brut
Pinot Noir, Chardonnay
10cl | 17.00



Riesling Alte Rebe
Markus Molitor
10cl | 9.00



Cervaro della Sala, Antinori
Chardonnay, Grechetto
10cl | 14.00



Bachtobel No. 3
Pinot Noir
Schlossgut Bachtobel
10cl | 16.00

Fleisch und Fisch Deklarationen:

Stubenküchen | CH
Lamm | AUS
Jakobsmuschel | NL
Forelle | CH

Gerne berätet Sie unser Restaurantteam bezüglich der Zutaten in den Gerichten, welche eine Allergie oder Intoleranz auslösen können.