

S A P L E T A
by MARC FOSH

a la carte

Unser gastronomisches Konzept entwickelt sich im Einklang mit der Umgebung. Wir sind stets auf der Suche nach den besten Produkten, die uns zur Verfügung stehen, schöpfen deren volles Geschmackspotenzial aus und arbeiten mit Feuer, Rauch und Glut – den Eckpfeilern unserer Küche.

Marc Fosh

VORSPEISEN

Kalt Geräucherter roter Thunfisch
Pistazien-Ajoblanco, Hibiskusgel, Mandarinen, Knusprige Pistazien
32,00

Gegrillter Handleinen-Kalmar
Getrüffeltes Blumenkohlpüree, Gerösteter Blumenkohl, Eingelegte
Rote Zwiebel, Tintenfischsauce
30,00

Confierte Tomaten mit Geräuchertem Aal & Pickles
Confierte Cherrytomaten, Geräucherter Aal, Kapernbeeren, Geröstete
Tomatenconsommé mit Öl- Und Essigperlen
24,00

Cappelletti mit Pilzen & Mandeln
Wurzelgemüseconsommé, Tatar von Pastinake, Karotte und
Selleriewurzel, Champignon- und Shiitakepüree, Mandeln, Grünes Öl,
Körniger Senf
24,00

MARC FOSH KLASSIKER

Cremiger Bombetta-Reis mit Hummer
Safran-Zitronen-Emulsion, Kokos-Bouillabaisse mit Mediterranem
Sake
35,00

Mango-Gazpacho mit weissem Balsamico & Roten Garnelen
Marinierte Garnelen, Frische Mango, Prebe De Cirereta-Öl,
Pistazienpraliné, Pistazien, Mangogel
24,00

Foie Mi-Cuit
Gewürzgebrot, Pflaumen, Kaviar
28,00

Gerösteter Blumenkohl in Texturen
Geröstetes Blumenkohlpüree, Ras El Hanout Soubise, Eingelegte
Rote Zwiebel, Kapuzinerkresse
26,00

Galicisches Rinderrücken mit Karotten, Brombeeren & Rosmarin
Karottenpüree, Mini-Karotte, Brombeerge, Rosmarinjus
43,00

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet von der Marela-Rasse mit Sellerie, Steinpilzen & Senf
Karamellisiertes Selleriewurzelpüree, Glasierte Steinpilze, Pilz-
Kakao-Biskuit, Senfkörnerjus, Glasierte Selleriewürfel

38,00

XI Carabineros Vom Grill (2 Stk.)
Sabayon mit Tap de Cortí, Cremiger Geräucherter Weizen mit
Kräutern und Zitrone (Separat)

38,00

Hummer von der Robata mit Aprikosen & Pastinaken
Confierte Pastinaken, eingelegte Schalotten, Hummer-Demiglace mit
Zitronengras

35,00

Gereifter Lammrücken Mit Karamellisiertem Blumenkohl &
Schafskäse
Schafskäse-Molke, Blumenkohlpüree, Bohnenkrautjus, in Grieß
frittierter Blumenkoh, Tränen-Erbesen, Ziegenmilch und Schafskäse
Croquetten

36,00

Petersfisch Mit Süsskartoffel & Pil-Pil
Schnittlauch-Pil-Pil, Schnittlauchemulsion, glasierte Süßkartoffeln,
im Holzofen Geröstetes Süßkartoffelpüree, eingelegte Perlzwiebeln

35,00

Seezunge bei Niedriger Temperatur Gegart mit Zitronen-Safran-
Beurre Blanc, grünem Spargel & Kapern
Filets bei Niedriger Temperatur Gegrillt, frischer Spargel, frittierte
Kapern, Petersilienchlorophyll, Kräuteremulsion

38,00

(Nacken Deckel) Iberisches Schwein vom Grill
Brokkolipüree mit weißem Mis, Romanesc, Pflaumen, Rosmarinjus,
gegrillter Karamellisierter Bimi-Stängel

34,00

AUS UNSEREM GRILL

Fisch des Tages mit Beilagen für zwei Personen

Steinbut, Wolfsbarsch, Cap Roig, Schnapper, Dorade

(je nach Markt)

Gedämpftes Mini-Gemüse mit Olivenöl extra vergine

Mallorquinische Patató-Kartoffeln mit Kräuterbutter, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

Beurre Blanc mit jungem Süßwein und Orange

Safran-Zitronengras-Pil-Pil

P.S.M.