



menu degustation del mercado
by chef • kamilla • seidler
latin america's best female chef 2016

ceviche & aji amarillo | € 16
zitrus marinierter fisch mit gelbem chili aus bolivien



native potatoes with reverse mashed potatoes & nasturtium | € 12
bolivianische erdäpfel und erdäpfelsterzsauce mit kapuzinerkresse



matured beef with pineapple | € 35
gereifter rinderrücken mit ananas



lamb with fermented acai & glazed "chuño" | € 32
lamm mit fermentierten palmenbeeren & luftgetrockneten erdäpfeln



passion fruit sorbet with sugar cane meringue & wood sorrel | € 8
maracuja sorbet mit zuckerrohr meringue und waldsauerampfer

5 gang menü | € 79
mit weinbegleitung | € 115

Im Restaurant "Gustu" begeistert "die Dänin der Anden" Kamilla Seidler mit ihrer Interpretation der bolivianischen Küche Gäste und Kritiker aus aller Welt gleichermaßen. Wir freuen uns ihr Menü bis zum 1. Juni anbieten zu können und wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Ihr Klaus Piber & Alexander Theil