

fine dining – februar & märz 26

restaurant **NALI**

sauerteigbrot mit steinklee

chäsibutter | kräuter

filet vom alpsteiner poulet

weisse bohnen | kiwi | haferwurzel

französische dorade rosé

topinambur | zitrusfrüchte

wagyu aus der king river farm^[AU]

rote emmalie | rande | jus

anna's liebste frucht

reise rund um die mango

fünf gänge mit überraschungen | 150

vegetarische variante | 140

*wir geben ihnen gerne auskunft über allergene und weitere inhaltsstoffe
alle preise inkl. 8.1% mwst.*