AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN FÜR DAS GOURMETRESTAURANT STÜVA

GAULT & MILLAU: 5 HAUBEN (19 PUNKTE) / GAULT & MILLAU: KOCH DES JAHRES 2019 / GUIDE Á LA CARTE: 5 STERNE /
FALSTAFF RESTAURANTGUIDE: 4 GABELN / SCHLEMMER ATLAS: SPITZENKOCH DES JAHRES
DER GROßE GUIDE: 5 HAUBEN / HORNSTEIN RANKING: 3 KRONEN / LA LISTE: YOUNG CHEF OF THE WORLD / MICHELIN GUIDE: 2 STERNE

WEIHNACHTEN

IM GOURMETRESTAURANT "STÜVA" 2026/27

weihnachtlicher Gruß aus der Küche

Topinambur– schwarzer Trüffel mit
1 Glas Laurent Perrier Brut Rosé

* * * * *

Seesaibling– Galtürer Enzian mit

* * * * *

Hamachi
Estragon
dazu empfehlen wir… Grauburgunder Reserve Weingut Allram, 2024

* * * * *

Hummer
Blumenkohl – Curry
dazu empfehlen wir… Chardonnay Karia Stag's Leap Wine Cellars 2020

* * * * *

Zander
Vin Jaune – Champignon
dazu empfehlen wir… Vin Jaune Cotes du Jura AOP 2017

* * * * *

Kalb
Weißer Trüffel – Artischocke
dazu empfehlen wir… Pinot Nero Castello Della Salla, Marchesi Antinori, 2021

* * * * *

Felchlin
weiße Schokolade-Orange – Grand Marnier
dazu empfehlen wir… Ruster Ausbruch Feiler Artinger

* * * * *

PETITS FOURS

€ 279,00 PRO PERSON & GEDECK € 9,00
€ 100,00 PRO PERSON WEINBEGLEITUNG

INKLUSIV PREISE PRO PERSON
SOLLTEN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ERKUNDIGEN SIE SICH BITTE BEI UNSEREN GESCHULTEN MITARBEITERN.