



MICHELIN
2024

Suinsom, 'Auf dem Gipfeel', in ladinischer Sprache

„Der Gipfel ist der höchste Punkt, das Ziel auf einem oft hindernisreichen Weg, das jedoch, einmal erreicht, jede Entbehrung wettmacht. Es ist der Punkt, an dem man die beste Aussicht genießt, der Ort, an dem man von neuen zu erklimmenden Gipfeln träumt, von neuen Horizonten und neuen Herausforderungen.“

Bibiana & Maurizio

SEILGEMEINSCHAFT SUINSOM

In den Bergen ist die Seilgemeinschaft, die die Bergsteiger verbindet, Sicherheit und gegenseitige Hilfe. Und genau aus diesem Grund haben wir in dieser so schweren Zeit eine Seilgemeinschaft zwischen unserm Chef Alessandro Martellini und seinem Freund und Meister Antonio Guida, mehrfacher Sternekoch, gebildet. Zusammen haben sie diese zwei ganz speziellen Menüs kreiert, für eine Erfahrung, immer weiter in Richtung SUINSOM.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulphite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere. Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

“MEINE LEHRMEISTERIN IST
DIE NATUR: ES IST KUNST,
DIE SICH SPONTAN ENTFALTET,
IN JEDEM LEBENSMITTEL,
JEDEN TAG”

Chef Alessandro Martellini

SEILGEMEINSCHAFT ZU FÜNF

Zahnbrasse

Zitrusfrüchte Sashimi, Kaviar, Löwenzahn

Grüne Pici

Lammragout, Tintenfisch- und Lammtartar

Aal d'Oro

vom Grill, Mangold, Schalotte, Zitrusconsommé

Rind

Löwenzahn, Kapernjus mit geräuchertem Knochenmark

Tarte Tatin

gesalzener Zucker, Vanilleeis

5 Gang Degustationsmenü: 165

Drink Begleitung: 80

Das Menü ist für den ganzen Tisch bestimmt

SEILGEMEINSCHAFT ZU SECHST

Schnecken

aus Cherasco, gebratene Zwiebel und Foie Gras,
Kräuter-Spätzle, Champagne Sauce

Risotto

Carnaroli, Paprikaschoten, Zitronen des Gardasees, Minze,
Gazpacho, Caprino Käse

Orecchiette

Tintenfisch, Oktopus, Kartoffeln, Piment d'Espellette, Rauke

Seriolafisch

vom Grill, marinierte Aubergine, Beurre Blanc mit Basilikum

Hähnchen

Laura Peris Hähnchenbrust in Kasserolle, Maisschaum
mit Haselnüssen, Pfifferlinge, Lime

Erdbeere

Yogurt Creme und Mascarpone, Timut Pfeffer, Rosenelixir,
Saint Germain Sauce

6 Gang Degustationsmenü: 185

Drink Begleitung: 90

Das Menü ist für den ganzen Tisch bestimmt

À LA CARTE GERICHTE

2 Gang Menü und ein Dessert

130

3 Gang Menü und ein Dessert

155

Tyrol 