



MICHELIN 2025

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 eine Seilgemeinschaft zwischen unserm Chef Alessandro Martellini und den Chefs de Partie Filippo Landoni und Ioannis Pishedda 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: 170

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, Artischocken, Sternanis und Kakao

Orecchiette

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

Seezunge

gefüllt mit Pilzen, Garnelen und Grünkohl, Meunière Sauce
Rüben und Trüffel

Taube

rosa serviert, Knollenziest, Seirass, Pastinaken Creme

Nüsse und Honig

griechischer Joghurt, Birnen, Honig Eis, Nüssen Creme

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

135

3 Gang Menü und ein Dessert

155

Tyrol 