



ARTIFEX
ANDREA MOCCIA & TEAM
2025



PREISLISTE

6-GANG MENÜ - €110 PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - €60 PRO PERSON

8-GANG MENÜ - €150 PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - €80 PRO PERSON



WELTREISE

QUELLWASSER

SCAMPI-TATAR | EISBERGSALAT |
IN FORELLENBLÄTTER | KIMCHI
BERGAMOTTE | MEERWASSER
32,00€ D | A | E | G | B | D

HOMARUS

BLAUER HUMMER | BUCHWEIZEN | JOGHURT |
CHICORÉE | POMELO | KIRSCHKE | N'DUJA
35,00€ B | A | E | G | D | H

JACQUES

TIRAMISU MIT JAKOBSMUSCHELN |
KÜRBIS | SCHWARZER TRÜFFEL | JAKOBSMUSCHELN |
APFEL | JAKOBSMUSCHELN | UMEBOSHI |
32,00€ D | A | E | G | N

WEISS

GERÄUCHERTE AUBERGINE |
SEEZUNGE | TINTENFISCH | SCHWARZWURZEL | MEZZE MANICHE
KAVIAR
34,00€ D | A | E | G | D

ALPINUS

BACHSAIBLING | GURKE | HOLUNDER |
SARDELLEN | CRÈME FRAÎCHE |
KATSUOBUSHI | GERSTE | FICHTENÖL
38,00€ D | A | E | G

WILD FOREST

BISKUIT | KNOLLENSellerie-CHANTILLY |
KIRSCHKE | WAFFEL | WURZELPULVER
15,00€ A | E | G | H | C



ALTITUDE

EMBRYONIC

GERÄUCHERTES EI VOM MARGINTERHOF |

SCHWARZKOHL | SCHAFSRICOTTA |

SCHÜTTELBROT |

FERMENTIERTE ERDBEERE |

28,00€ E | G | A

TONNÈ

ROSA GEBRATENES KALB | FORELLEN-MAYO |

LEIN | GEMÜSE |

HIMBEER-GAZPACHO |

30,00€ A | M | H | C | G | L

NUANCEN

REIS | PILZEN |

PINIENKERNE |

HARTKÄSE |

30,00€ H | L | O

HUHN

RAVIOLO | GERÖSTETER BLUMENKOHL |

HÜHNER-RAGOUT |

KARTOFFELN VOM LANZENHOF

28,00€ A | E | B | L

KUH

RINDERENTRECÔTE | KAROTTEN |

ZUNGE | GRÜNER PFEFFER |

BRIES | PASTINAKEN | TAMARINDE |

38,00€ A | E | B | L

SCHNITZ

POCHIERTE „PALA“-BIRNE | HOFRICOTTA |

GRAPPA-GLÜHWEIN | JOGHURT AUS STERZING |

15,00€ A | E | B | L