

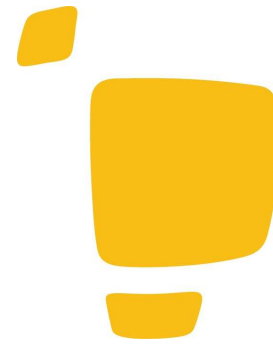


# Faces

DINING WITH A DIFFERENCE

## | VORSPEISEN | STARTERS

<b>  Wildkräutersalat mit gebackenem Waldpilzsäckchen Frühlingsrolle, Spargeltempura, dreierlei Dips</b>	<b>16,00 €</b>
Wild herb salad with baked mushroom packet, spring roll, asparagus tempura, three kinds of dips	
<b>  Temperierter Wildlachs im Aromanebel Spinatsalat, Krebsfleisch &amp; Sesammayonnaise</b>	<b>18,50 €</b>
Temperate wild salmon in an aromatic haze Spinach salad, crab meat & sesame – mayonnaise	
<b>  Marinierter Yellow fin Rote Shisokresse &amp; Wasabi</b>	<b>19,50 €</b>
Marinated Yellow fin, red Shiso cress & Wasabi	
<b>  Tatar vom Wagyu Rind Meerrettich, Wachtelspiegelei &amp; Feldsalat</b>	<b>23,50 €</b>
Tartar made of Wagyu beef Horseradish, fried quail egg & mache	
<b>  Mosaik von der Gänseleber &amp; Trüffel Portweingelee, Pinienkerne &amp; konfierte Feigen</b>	<b>24,50 €</b>
Mosaic from goose liver & truffle Port wine jelly, pine nuts & confit figs	



# Faces

DINING WITH A DIFFERENCE

## | SUPPE | SOUP

| **Macchiato vom Hokkaido Kürbis** **9,90 €**

**Raffaello von der Sankt Jacobsmuschel**

| Macchiato made of Hokkaido pumpkin  
Scallop "Raffaello" (baked ball of scallop with a crispy cover)

| **Consommé von der Gans** **10,90 €**

**Wurzelgemüse & Ravioli**

| Goose consommé, root vegetables & ravioli

| **Kokos – Chilisuppe** **12,00 €**

**Asiatischem Gemüse & sautiertem Gamba**

| Coconut – chili soup with Asian vegetables and sautéed gamba

## | ZWISCHENGANG | ENTREMETS

| **Spaghettini mit Vongole Verate & Garnelen** **23,50 €**

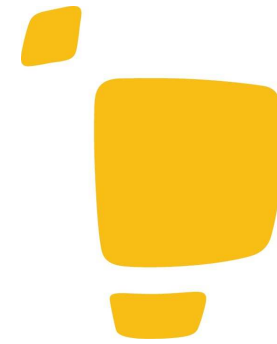
**Basilikum, geschmolzenen Tomaten & Pecorino di Pienza**

| Spaghettini with Vongole Verate & prawns, basil, melted tomatoes & Pecorino di Pienza

| **Gebratene Gänseleber auf Bühler Zwetschgenröster** **25,50 €**

**Pinienkerne & Brioche**

| Roasted goose liver, "Bühler" plum compote, pine nuts & Brioche



# Faces

DINING WITH A DIFFERENCE

| Unser prickelndes Highlight für Sie:

**Faces Sorbet (täglich wechselnd)**

**4,50 €**

**Eine kühle Abwechslung, um Ihre Sinne aromatisch auf den nächsten Gang einzustimmen.**

| Our thrilling highlight for you:

Faces Sorbet (changing daily)

Enjoy this cool variety to tune your senses for the next course.

## | NUDELN | PASTA

| **Olivenöl – Parmesangnocchi mit gebratenen Waldpilzen**

**26,00 €**

**Babyspinat & Pecorino di Pienza**

| Olive oil – parmesan gnocchi with roasted mushrooms  
Spinach & Pecorino di Pienza

## | FISCH | FISH

| **Gegrillte Dorade & Tiefseegarnele**

**33,00 €**

**Puntaletterisotto „Paellastyle“ & Hummernage**

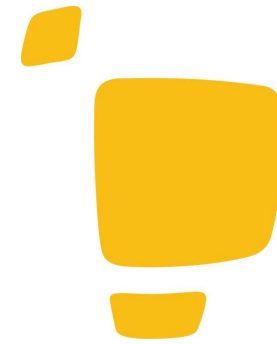
| Grilled dorado & prawns, puntalette risotto „Paella style“ & lobster nage

| **Geangelter Atlantik Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten**

**36,00 €**

**Chorizo & Gemüsesud**

| Fished sea bass roasted on the skin, Chorizo & vegetable stock



# Faces

DINING WITH A DIFFERENCE

## | FLEISCH | MEAT

**| Temperiertes Secreto vom Ibericoschwein 32,50 €**  
**Walnusskrokant & karamellisierten Aprikosen**  
**Süßkartoffeln & Tahiti Vanille**

| Temperate secreto of Iberico pork  
With walnut brittle, caramelized peaches, sweet potatoes & Tahiti vanilla

**| Zweierlei von der Biogans 37,00 €**  
**Konfierte gebackene Keule auf asiatischem Gemüse**  
**Temperierte Brust auf mariniertem Rotkohl mit Brezenknödel**

| Two variations of goose  
Baked confit leg of goose with asian vegetables  
Temperate goose breast with marinated red cabbage and „pretzel“ dumpling

**| Taunus Rehrücken im Baconmantel 39,00 €**  
**Mit Äpfeln & Gänseleber gefüllt**  
**Waldpilze, Mandelbrokkoli & Selleriepüree**

| „Taunus“ saddle of venison covered with bacon  
Filled with apples & foie gras, mushrooms, almond broccoli & celery purée

**| „Filet Cube“ – Gegrilltes, kanadisches Bison, 43,00 €**  
**Maispüree & Bacontaler**

| „Fillet Cube“ – grilled Canadian bison fillet with sweet corn purée & bacon chips



# Faces

DINING WITH A DIFFERENCE

## | DINNER FOR TWO

**| Bretonische Milchlammkeule für zwei Personen in zwei Gängen**  
**Für 2 Personen in zwei Gängen serviert**  
**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**

**91,00 €**

| Haunch from Bretonic lamb  
For two persons, served in two courses  
(preparation time approx. 30 minutes)

**I. Rosa gebratene Milchlammkeule mit Bohnencassoulet & Baumtomaten**

Medium roasted lamb haunch with bean cassoulet (special sort of stew) & tomatoes

**II. Milchlammkeule mit Kräuterkruste gratiniert, Waldpilze & Kartoffelgalette**

Lamb haunch gratinated with an herb crust, mushrooms & potato galette (special kind of pancake)



# Faces

DINING WITH A DIFFERENCE

## |KÄSE | *CHEESE*

- | **Französische Käseauswahl vom Affineur La Tourette** **12,50 €**  
| **Mit schwarzen Nüssen, Feigensenf, Trauben**  
| **Trüffelhonig & Früchtebrot**  
| Assortment of cheese from Maître Affineur "Tourette" with black nuts, fig mustard, grapes, truffle honey & fruit bread
- | **Gebackener Tallegio auf gebratenen Artischocken** **12,50 €**  
| **Geschmolzene Tomaten, Pinienkerne & Thymianhonig**  
| Baked Tallegio with roasted artichokes, melted tomatoes, pine nuts & thyme honey

## |DESSERT | *DESSERT*

- | **Crêpesterrine mit Mohnmousse gefüllt** **10,50 €**  
| **Vanille – Orangenragoût & Glühweineis**  
| Crêpes terrine filled with poppy seed mousse  
| Vanilla – orange ragout & wine punch ice cream
- | **Crème brûlée von der Passionsfrucht** **11,00 €**  
| **Schokoladorsbet & Engelshaar**  
| Crème brûlée made of passion fruit  
| Chocolate sorbet & sweet caramel fibres
- | **Fondant von der Valrhonachokolade** **12,00 €**  
| **Gewürzanas & Himbeer-Krokanteis**  
| Valrhona chocolate fudge  
| Pine apple & raspberry – brittle ice cream
- | **Gebackene Kreppel mit Topfen gefüllt** **13,50 €**  
| **Eingelegte Heidelbeeren & Joghurteis**  
| Baked "Kreppel" (donut) filled with curd cheese  
| Pickled blue berries & yogurt ice cream