

oben

**Zeit, die wir uns nehmen,
ist Zeit, die uns etwas gibt.**

Herzlich heißt Sie das
Team des „oben“ willkommen.

Unser Bestreben ist es,
Ihnen einen unvergesslichen
kulinarischen Abend zu bereiten.

Unser Küchenstil
spiegelt eine produktorientierte,
aromenreiche und kreative
Handschrift wider.

Robert Rädcl
und Mona Schmid
nutzen heimische, selektierte
Ressourcen: Stets auf der Suche nach
dem Besonderen, aber ohne zwingendes
Verwenden von PrimeGoods.

Unser Menü beinhaltet

13

**unverwechselbare
Kombinationen**

inklusive begleitender Kleinigkeiten
Alle präzise auf einander abgestimmt.

Wir möchten Sie
auf eine kulinarische
Entdeckungsreise einladen.
Gern steht Ihnen
Anna Kaufmann
bei der Getränkeauswahl
und der Erklärung
der Gerichte zur Seite.

Menü
130€

Weinbegleitung
je Gang 0,11 / 9 €

alkoholfreie Begleitung
je Gang 5€



oben
465m ü. NHN
Herbst

PROLOG

Kohlkonsistenzen

Ochsenherztomate
Holzkohle . Salzzitrone

Buchweizenwaffel
Ziegenfrischkäse . Heckenrose

Ei „D.I.Y.“ (Hommage an RENÉ)
Gewürzbutter
Sauerteigbrot

MENÜ

BACHSAIBLING
Kräuter . Birkenwasser

KARTOFFEL & PILZ

AUS DEM RAUCH
Bodenseeaal . Bete
Birnenessig

SCHWEINEWEDEL
Boskop . Schnittlauch . Kren

SELLERIE AUS DEM SALZ
Quitte

ENTE
Kornellkirsche
Steckrübe . Bärlauchfrucht

KÜRBIS & INGWER

STOCKBROT & ABSINTH
Steinklee . Aprikose

KASTANIE
Eberesche

