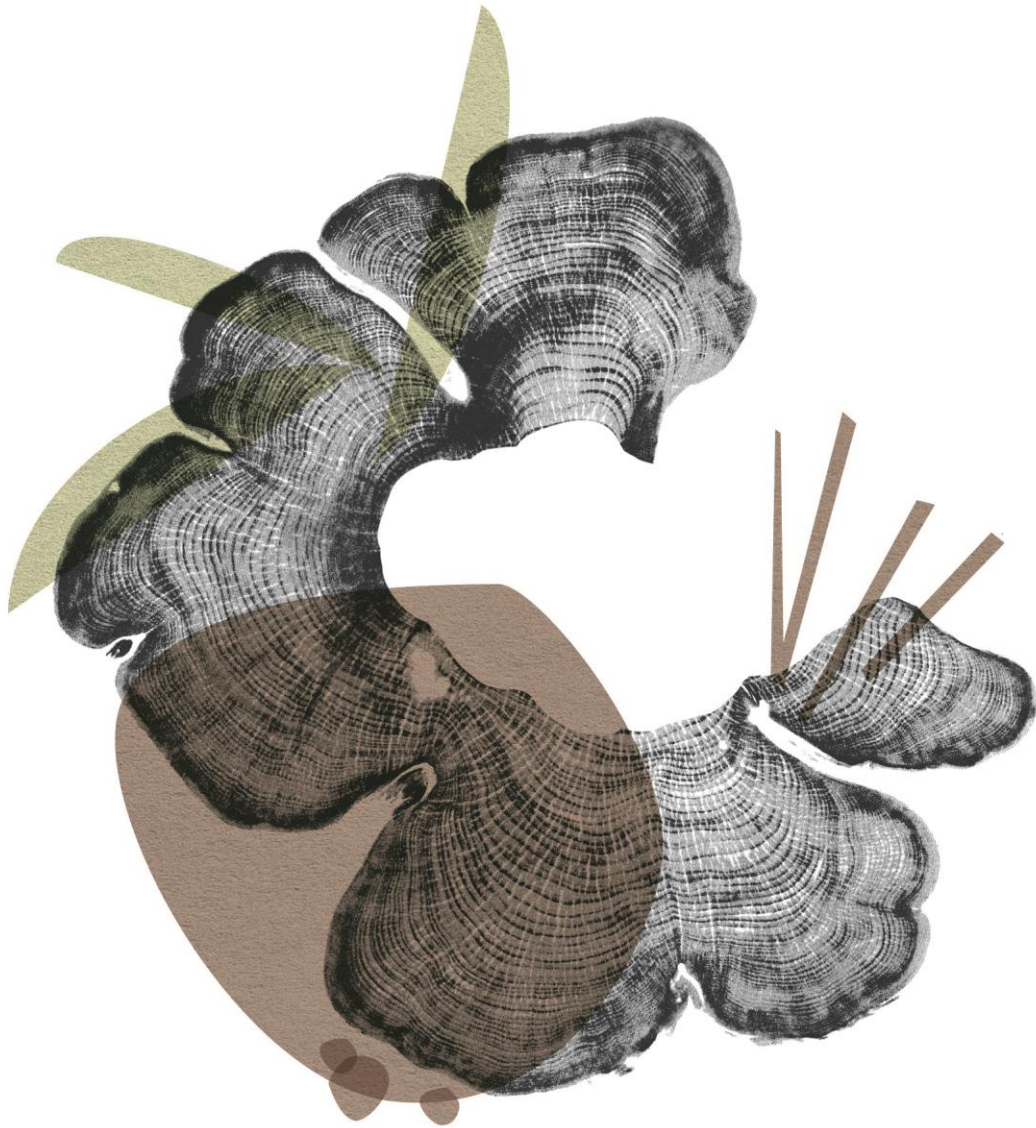


^ || | III ^



Speisekarte

~Liebe~ bis ins kleinste Detail

Herzlich willkommen im Anima.

Wir konzentrieren uns gerne auf das Wesentliche:

Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss.

Von dem Design, der Atmosphäre bis hin zu den verarbeiteten Produkten. Von der Küche bis an Ihren Tisch.

Hinter dem Casual Fine Dining des Anima steckt die Leidenschaft für eine leichte moderne Wohlfühlküche, die sich im Einklang mit der Natur, der Umwelt und Ihren liebevollen Gästen immer wieder neu erfindet.

Im Anima herrschen die Qualität und der Stil, die nachhaltig beeindruckend und mit einem ausgeklügelten Minimum in einem Maximum an Geschmack und Erlebnis auf dem Teller präsentiert werden.

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“ (Auguste Escoffier)

Janice und Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



„Mit Leib und Seele“

Eine kulinarische Reise mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 174

ohne Käse | 164

+ **N25 Imperial Kaviar** | 35

+ **5g Wintertrüffel** Schwarz | 35 Weiß | 45

Alle unsere Menüs enthalten vorab mehrere Happen, Brot und kleine Snacks für Zwischendurch.



MENÜ
„MIT LEIB UND SEELE“

Gezupfter Hummer + N25 Kaviar 35€

Frische Yuzu aus Japan - Tandoori - Avocadojoghurt

“Irish Mor” Auster

Gruyere 36 Monate - Rahmlauch - Sauce Vénitienne

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

Eigeltinger Forelle

Oma Christa`s Graupen - Lardo di Colonnata - Meerrettich

Odefeys Premium Perlhuhn + Trüffel 35€ / 45€

Bodensee Aal - Colatura - Krauttasche

Bardierter Rehrücken

Pilze vom Kaiser - Sellerie - Pflaumentoast

RubINETTE Apfel

Salzkaramell - Haselnuss - Walcher Noisettoschaum

KÄSEGANG VON AFFINEUR WALTMANN

Vacherin Mont d'Or und Emmentaler

Kleehonig - Landmilch - Dörrobst Granola