

WELCOME TO SKYKITCHEN

Christopher Jäger und seine Crew – Moritz, Johannes & Johannes und Vincent – heißen Sie herzlich willkommen an Bord. Gemeinsam nehmen sie Sie mit auf eine kulinarische Reise, die weit über das Gewohnte hinausführt.

Gastgeber Matthias Lofent und sein Team – Erik Schelän, Mario Fabian und Sommelière Francesca Manfron– sorgen für die perfekte Begleitung, abgestimmt auf jeden Moment und jeden Gang.

Jeder Teller erzählt eine Geschichte: von Herkunft und Handwerk, von Neugier und Mut. Mal verspielt und leicht, mal kraftvoll und intensiv – immer getragen von der Vision, Momente unvergesslich zu machen.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich von uns geleiten und genießen Sie Ihre Reise. Bon Voyage.

Christopher Jäger and his crew – Moritz, Johannes & Johannes, and Vincent – warmly welcome you on board. Together, they will take you on a culinary journey that goes far beyond the ordinary.

Your host, Matthias Lofent, and his team – Erik Schelän, Mario Fabian, and Sommelière Francesca Manfron – provide the perfect accompaniment, harmonizing each course with precision and care.

Every plate tells a story: of origin and craftsmanship, of curiosity and courage.

At times playful and delicate, at others bold and intense, yet always driven by the vision of creating unforgettable moments.

Sit back, relax, and let us guide you through this journey.

Bon Voyage.



SKYKITCHEN

Voyage Culinare

AMUSE BOUCHE

SAIBLING

Gurke | Estragon

SPARGEL

Bärlauch | Sonnenblumenkerne

SALATHERZ

Huhn | Pilz

FLANKSTEAK

Röstgemüse | Knochenmark

ERDBEERE

Holunderblüte | Vanille

PETIT FOURS

AMUSE BOUCHE

CHAR

Cucumber | Tarragon

ASPARAGUS

Wild garlic | Sunflower seeds

LITTLE GEM LETTUCE

Chicken | Mushroom

FLANK STEAK

Roasted vegetables | Bone marrow

STRAWBERRY

Elderflower | Vanilla

PETIT FOURS

5-GÄNGE

149,-

5 COURSES

149,-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

219,-

INCL.

WINE PAIRING

219,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-

Vegetarian

AMUSE BOUCHE

BEETE

Haselnuss | Kümmel

SPARGEL

Bärlauch | Sonnenblumenkerne

MÖHRE

Saaten | Joghurt

TANZ PILZ

Hefe | Distel

HAFER

Rhabarber | Apfel

PETIT FOURS

AMUSE BOUCHE

BEETROOT

Hazelnut | Caraway

ASPARAGUS

Wild garlic | Sunflower seeds

CARROT

Seeds | Yogurt

MAITAKE MUSHROOM

Yeast | Safflower

OAT

Rhubarb | Apple

PETIT FOURS

5-GÄNGE

149,-

5 COURSES

149,-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

219,-

INKL.

WINE PAIRING

219,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

209,-

INKL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

209,-