


À LA CARTE

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHEL Mit Ananas, Piemonteser Haselnüsse, Koriander	35.–
SASHIMI Variation an einer Wasabi-Marinade, Soja	35.–
ENTENLEBER Mit Bretonischer Artischocke und Brioche	36.–
„HOMMAGE AN HELMUT THIELTGES“ Tatar vom Angus Rind, Rösti, Sauerrahm und Oscietra Kaviar	48.–

SUPPEN

PUY LINSEN-SCHAUM SUPPE mit altem Balsamico	26.–
WURZELSCHAUM-SUPPE mit Wildfang- Gambas	26.–

ZWISCHENGERICHTE

TAUBEN-RAVIOLI Maronen Veluté	32.–
RISOTTO „DE LA MER“ Jakobsmuschel, Miesmuschel, Calamaretti	48.–
FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE (VD) Knoblauch und Petersilie	60.–



À LA CARTE

HAUPTGERICHTE

BAYRISCHER WILDHIRSCH handgeschabte Spätzle, Feigenrotkohl	58.–
ATLANTIK ROTBARBE Fenchel, Kleine gefüllte Gemüse	72.–
BRETONISCHER STEINBUTT Rahmlauch, Sellerie-Püree und Thaicurry-Nage	82.–
ANGUS RINDSFILET Sellerie-Püree an Rotwein-Schalotten Jus	72.–

DESSERTS

FELCHLIN „CENTENARIO“ Kaffee und Passionsfrucht	28.–
QUARK SOUFLÉ Exotischer Sauce, Aprikosen Sorbet	26.–