



MENU DEGUSTATION

PROLOG

KUCHLER'S ÜBERRASCHUNGSEI

BRETONISCHER HUMMER

Entenleber, Randen

ATLANTIK ROTBARBE

Knoblauch, Tomatenpistou

DUETT VOM HEIMISCHEN KALB

Wurzelgemüse, Perigord Trüffel

VACHERIN MONT D'OR

THAI MANGO

Basilikum, weisse Schokolade

Geniessen Sie unser Degustationsmenu frei nach Wahl:

Complet (alle 6 Gerichte)	195.–
5 Gerichte	175.–
4 Gerichte	155.–

Daniel Simunic
Chef-Pâtissier

Ramon Sattler
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

35.-

VITELLO TONNATO

Mit Risina Bohnen, Milken, toskanischem Olivenöl

32.-

ENTENLEBER

Terrine auf Apfel-Ingwer Kompott, Brioche

36.-

SUPPEN

ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ

Mit Ingwerinfusion

26.-

MARONENSCHAUM SUPPE

Mit Entenleber fumét

26.-

ZWISCHENGERICHTE

BRETONISCHER STEINBUTT

Karotten, Yuzu, Thai-Curry Nage

48.-

KALBSKOPF À LA WOLFGANG

Tomaten-Kapern Vinaigrette

32.-

TAUBENRAVIOLI

Gebratene Entenleber, Perigord-Trüffel Sud

42.-

HAUPTGERICHTE

KALBSKOPF-BÄGGLI

Gemüse Chartreuse, Kartoffel-Rosmarin-Püree

56.-

ANGUS RINDSFILET

Auf Sellerie-Püree, Rotwein-Schalotten Jus

72.-

MIERAL PERLHUHN (für 2 Personen)

in zwei Gängen serviert

pro Person 95.-

DESSERT

BIRCHERMÜESLI „SCHÄFLI STYLE“

26.-

FOTZELSCHNITTE

Interpretiert von Daniel Simunic

26.-