



MENU DEGUSTATION

PROLOG

BLACK ANGUS RIND

Zwyer- Oscietra Caviar, Meerrettich

ENTENLEBER & NORWEGISCHER HUMMER

piemonteser Haselnuss, Randen

BRETONISCHER STEINBUTT

Cassoulet von Muscheln, grünes Gemüse

BRESSE POULARDE

Weisser Spargel, Kalamansi

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

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.-

TATAR VON LANGUSTINE

Mit Rösti, Sud vom Räucherstör (+ 15g Beluga Zwyer Caviar 39.-)

59.-

ENTENLEBER

Terrine auf Apfel-Ingwer Kompott, Brioche

36.-

SUPPEN

SPARGELSCHAUM SUPPE

Mit steirischem Kürbiskernöl, gebratene Jakobsmuschel

26.-

ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ

Mit Ingwer fumét

26.-

ZWISCHENGERICHTE

FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE (VD)

Knoblauch, Petersilie und Beurre noisette

60.-

KALBSMILKEN

Spitzmorchel, junger Blattspinat

48.-

WEISSER SPARGEL

Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette

39.-

HAUPTGERICHTE

BAR DE LIGNE

Muscheln, Beurre blanc , La Ratte Kartoffeln

96.-

SCHOTTISCHES LAMM

Mediterrane Aromen, Polenta Bramata

58.-

CÔTE DE BOEUF (für 2 Personen)

Sauce Bernaise, junger Blattspinat, Pommes alumettes

pro Person 95.-

DESSERT

BIRCHERMÜESLI „SCHÄFLI STYLE“

26.-

CARAMEL CHÖPFLI

Interpretiert von Daniel Simunic

22.-