



MENU DEGUSTATION

PROLOG

CAVIAR HOUSE SELECTION BELUGA

Ochsenschwanz, Auster

STEINPILZE

Kalbs-Herzmilke, Estragon

BRETONISCHER STEINBUTT

Karotte, Ingwer, Thai-Curry

MIERAL PERLUHUN

Flusskrebse, Perigord-Trüffelsud

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

PÊCHE MELBA

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.-

TOMATE 2019

Burrata, Basilikum, Balsamico tradizionale

37.-

ENTENLEBER

Terrine, Himbeer, Wildkräuter, Brioche

42.-

ZWISCHENGERICHTE

FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE (VD)

Knoblauch, Petersilie und Beurre noisette

60.-

ZANDER

Thurgauer Art

48.-

Hauptgang

72.-

KALBSKOPF À LA WOLFGANG

Tomaten-Kapern Vinaigrette

36.-

BRETONISCHE ARTISCHOCKE

Eierschwämmli, Yuzu, Perigord-Trüffelsud

48.-

Hauptgang

72.-

HAUPTGERICHTE

POT AU FEU VOM BLAUEN HUMMER

kleine Gemüse, Hummer-Bisque, Kartoffel-Rosmarin Püree

96.-

BLACK ANGUS RINDSFILET

Selleriepüree, Rotweinschalotten Jus

75.-

KALBSKOTELETTE PEDUZZI (für 2 Personen ca. 600g)

Lauch, Kartoffeln

pro Person 95.-

DESSERT

SCHWARZWÄLDER SCHÄFLI STYLE

26.-

TARTE TATIN

Tahiti-Vanille Glace

26.-