



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### KAISERGRANAT

Stör, Reichenauer Felchenrogen

### BRETONISCHER STEINBUTT

grünes Gemüse, Vin Jaune

### ORMALINGER SCHWEINEBAUCH

Spitzkohl, Zwiebel

### MILCHLAMM AUS DEN PYRENÄEN

Endivie, Orange, Topinambur

### AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

### THAI-MANGO/ GRÜNTEE

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	220.–
5 Gerichte (ohne Käse)	199.–
4 Gerichte (ohne Schweinebauch, ohne Käse)	179.–

Daniel Simunic  
Chef-Pâtissier

Ramon Sattler  
Entremetier

Christian Kuchler  
Chef de cuisine



## KLASSIKER

### VORSPEISEN

#### SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

35.-

#### TATAR VOM BLACK ANGUS RIND

Sauerrahm, Räucherstör-Sud, Kürbiskernöl  
+ 15g Kaviar Selection Caviar House & Prunier

36.-

39.-

#### ENTENLEBER

Joghurt, Apfel

42.-

### ZWISCHENGERICHTE

#### SEEZUNGE

Garnitur Grenobloise, junger Blattspinat  
Hauptgang

48.-

72.-

#### RAVIOLI VON DER TAUBE

Périgordtrüffel Sud, Entenleber  
Hauptgang

42.-

64.-

### HAUPTGERICHTE

#### POT-AU-FEU VOM HUMMER

Kleines Gemüse, Knoblauch-Kräuter Baguette

82.-

#### COQ AU VIN FÜR 2 PERSONEN

Vom Mieral Perlhuhn, geschmortes Gemüse

79.- p.P.

#### BLACK ANGUS RINDSFILET

Selleriepüree, Rotwein-Schalotten Jus

76.-

### DESSERT

#### ZITRONE 2020

26.-

#### GRAND CRU SCHOKOLADE

Erdnuss, Passionsfrucht

26.-