



MENU DEGUSTATION

PROLOG

JAKOBSMUSCHEL

Ananas, Haselnuss, Yuzu
+10gr. Oscietra Kaviar 29.-

SCAMPI 3/6

Zitronengras-Sud, Passionsfrucht

ENTENLEBER

Artischocke, Périgord Trüffel

ORMALINGER JUNGSCHEIN

Zwiebel, Spitzkohl

REHRÜCKEN AUS ÖSTERREICH

Steinpilze, Wirsing

THURGAUGER BEEREN 2020

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	220.–
5 Gerichte (ohne Schwein)	199.–
4 Gerichte (ohne Entenleber, ohne Schwein)	179.–

Daniel Simunic
Chef-Pâtissier

Ramon Sattler
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

35.-

VITELLO TONNATO

Kalbsfilet, Risina Bohnen, toskanisches Olivenöl

35.-

RINDSFILETBLÄTTER

Madeira-Schnittlauch-Crème

35.-

ZWISCHENGERICHTE

BRETONISCHER STEINBUTT

Kartoffel-Rosmarinpüree, Thai-Curry Nage
Hauptgang

52.-

84.-

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.-

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Australischer Périgord-Trüffel, Entenleber
Hauptgang

48.-

64.-

HAUPTGERICHTE

SOLE COLBERT (für zwei Personen)

Artischocken, Kartoffeln

p.P. 82.-

KALBSKOTELETTE VOM PEDUZZI (für zwei Personen)

Zitronen-Safran Risotto, Blattspinat

p.P. 59.-

BLACK ANGUS RINDSFILET

Selleriepüree, Rotwein-Schalotten Jus

76.-

DESSERT/KÄSE

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE

Früchtebrot, Senf und Trester Honig

26.-

PÊCHE MELBA

Tahiti Vanille, Mandel, Himbeere

26.-

WACHOLDER

Passionsfrucht, Mascarpone

26.-