



MENU DEGUSTATION

PROLOG

JAKOBSMUSCHEL

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

SCAMPI 3/6

Zitronengras-Sud, Passionsfrucht

ROUGET

Schwertmuschel, Fregola Sarda, Matelote

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Périgord-Trüffel, Entenleber

REHRÜCKEN AUS ÖSTERREICH

Steinpilze, Wirsing

THURGAUER APFEL

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	220.-
5 Gerichte (ohne Ravioli)	199.-
4 Gerichte (ohne Rouget und Ravioli)	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.-

KALBSKOPF A LA WOLFGANG

Tomaten-Kapern-Vinaigrette

36.-

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.-

KÄSE & DESSERT

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE

Früchtebrot, Senf und Trester Honig

26.-

TARTE TATIN

28.-