



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### JAKOBSMUSCHEL

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

### SCAMPI 3/6

Zitronengras-Sud, Passionsfrucht

### ROUGET

Schwertmuschel, Fregola Sarda, Matelote

### TAFELSPITZ

Meerrettich, Röstzwiebel

### POULARDE DE BRESSE

Albufera, Pilze

### THURGAUER APFEL

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

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

#### ENTENLEBER-TERRINE

Sauternes-Gelée, Quitte

42.-

### ZWISCHENGERICHTE

#### BRETONISCHER STEINBUTT

Kartoffel-Rosmarinpüree, Thai-Curry Nage

52.-

Hauptgang

84.-

#### FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.-

#### RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Périgord-Trüffel, Entenleber

48.-

Hauptgang

64.-

### HAUPTGERICHTE

#### SEEZUNGE & HUMMER

Wintergemüse, Räucherstör

86.-

#### REHRÜCKEN «SELECTION ALFRED VON ESCHER» (für zwei Personen)

Feigen-Rotkraut, Spätzle, Steinpilze

p.P. 75.-

#### BLACK ANGUS RINDSFILET

Selleriepüree, Rotwein-Schalotten Jus

76.-

#### KALBSKOPFBÄGGLI

Gemüse-Chartreuse, Ahorn-Balsamico-Jus

56.-

### KÄSE & DESSERT

#### AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE

Früchtebrot, Senf und Trester Honig

26.-

#### BIRCHERMÜESLI «SCHÄFLI STYLE»

28.-

#### TARTE TATIN

28.-