MENU DEGUSTATION

PROLOG

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL
Ananas, Haselnuss, Yuzu
+10gr. Oscietra Kaviar 29.

BRETONISCHER STEINBUTT
grünes Gemüse, Kräuter

ATLANTIK ROUGET
Fenchel, Tomate

MIÉRAL PERLHUHN
Zwiebel, Périgord Trüffel

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

WEISSE SCHOKOLADE
Granny Smith Apfel, Shiso

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	220.
5 Gerichte (ohne Käse)	199.
4 Gerichte (ohne Rouget und Käse)	179.

Valerio Lombardo	Joel Nötzli	Daniel Simunic	Christian Kuchler
Gardemanger	Entremetier	Patissier	Chef de cuisine

KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI
Variation an Wasabi-Marinade, Soja — 35.

TOMATE 2021
Burrata, Basilikum, Pinienkerne — 35.

BLACK ANGUS & GILLARDEAU-AUSTER
Kohlrabi, Kräuter — 48.

ZWISCHENGERICHTE

SÜDAFRIKANISCHER SCAMPI 3/6
Wakame, Granatapfel, Thai-Curry Nage — 60.

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)
Petersilie, Knoblauch, braune Butter — 48.

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ
Périgord-Trüffel, Entenleber — 48.
Hauptgang — 64.

HAUPTGERICHTE

ATLANTIK SEETEUFEL IN DER SALZKRUSTE (AB 2 PERSONEN)
Zwiebel, Salzkartoffel, Tomate — p.P. 86.

KALBSKOTELETT VOM PEDDUZI (FÜR 2 PERSONEN)
Selleriepüree, Steinpilze — p.P. 96.

CÔTE DE BOEUF (CA. 800 GRAMM, FÜR 2 PERSONEN)
Kartoffel, Artischocke, Romana Salat, Trüffel Vinaigrette — p.P. 96.

DESSERT

THURGAUER BEEREN 2021
Sauerrahm — 28.

MILLE-FEUILLE VON APRIKOSE & KIRSCHE
Tahiti-Vanille Glacé — 28.