



MENU DEGUSTATION

PROLOG

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

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

BRETONISCHER STEINBUTT

Artischocke, Eierschwämmli, Vin Jaune

ATLANTIK ROTBARBE

Fenchel, Tomate

REHPASTETE

Waldorfsalat

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 Rotbarbe und Käse)	179.

Valerio Lombardo
Gardemanger

Joel Nötzli
Entremetier

Daniel Simunic
Pâtissier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

35.

VITELLO TONNATO

Toskanisches Olivenöl

35.

ENTENLEBER

Feige, Pinie

42.

ZWISCHENGERICHTE

SÜDAFRIKANISCHER SCAMPI 3/6

Wakame, Granatapfel, Thai-Curry Nage

60.

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Entenleber

48.

Hauptgang

64.

HAUPTGERICHTE

ATLANTIK SEETEUFEL IN DER SALZKRUSTE (AB 2 PERSONEN)

Zwiebel, Salzkartoffel, Tomate

p.P. 86.

KEULE VOM REHKITZ (AB 2 PERSONEN)

handgeschabte Spätzle, Steinpilze, Boskop, Feigenkraut

p.P. 86.

WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln, Granten

58.

US BLACK ANGUS FILET

Selleriepüree

90.

DESSERT

POCHIERTER PFIRSICH

Champagner-Sabayon, Pistazie

38.

MILLE-FEUILLE VON APRIKOSE & KIRSCH

Tahiti-Vanille Glacé

28.