



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### MUSCHELN 2021

Yuzu, Bretonischer Hummer, Koriander  
**+10gr. Oscietra Kaviar 29.**

### BRETONISCHER STEINBUTT

Artischocke, Eierschwämmli, Vin Jaune

### POULARDE DE BRESSE

Albufera, weisser Trüffel

### REH AUS ÖSTERREICH

Waldorfsalat

### VACHERIN MONT-D'OR

Reduktion von Quitten

### THURGUAER APFEL

#### Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	240.
5 Gerichte (ohne Käse)	225.
4 Gerichte (ohne Poularde und Käse)	190.

Joel Nötzli  
Entremetier

Daniel Simunic  
Pâtissier

Christian Kuchler  
Chef de cuisine



# KLASSIKER

## VORSPEISEN

### SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

35.

### VITELLO TONNATO

toskanisches Olivenöl, Risina-Bohnen

35.

### ENTENLEBER

Feige, Piemonteser Haselnuss

42.

## ZWISCHENGERICHTE

### SÜDAFRIKANISCHER SCAMPI 3/6

asiatischer Salat, Granatapfel, Thai-Curry Nage

60.

### FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.

### RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Entenleber

48.

Hauptgang

64.

## HAUPTGERICHTE

### ATLANTIK SEEZUNGE (FÜR 2 PERSONEN)

Salzzitrone, Spinat

182.

### WIENER SCHNITZEL

Petersilkartoffeln, Granten

58.

### US BLACK ANGUS FILET

Selleriepüree

90.

### LAMMSCHULTER AUS DEN PYRENÄEN (FÜR 2 PERSONEN)

Pommes à la boulangère

140.

## DESSERT

### FELCHLIN MARACAIBO SCHOKOLADE

ingelegte Kirschen

32.

### MILLE-FEUILLE

Orange, Pistazienglacé

32.