



MENU DEGUSTATION

PROLOG

BLAUER HUMMER

Salat 2022

KALBS- HERZMILKEN

Kalbskopf, Tomate, Vinaigrette

ATLANTIK ROTBARBE

Räuchsterstör, Artischocke

STEINBUTT & KAISERGRANAT

Yuzu, Kaffir Limette, Oscietra Kaviar

PERLHUHN «SELECTION ALFRED VON ESCHER»

Blumenkohl, Périgord Trüffel

THURGAUER BEEREN

Sauerampfer

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	300.
5 Gerichte (ohne Kalbsmilken)	280.
4 Gerichte (ohne Kalbsmilken und Rotbarbe)	260.

Monika Huber
Gardemanger

Daniel Simunic
Pâtissier

Joel Nötzli
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Risina Bohnen, toskanisches Olivenöl

40.

SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

40.

CEVICHE VOM KINGFISH

Gurke, Koriander, Limette

40.

ENTENLEBER

„Birchermüesli Style“

42.

ZWISCHENGERICHTE

BASILIKUM- KRÄUTER RAVIOLI

Ofentomaten und Parmesan

42.

Hauptgang

64.

BRETONISCHER STEINBUTT

Lauch, Thai-Curry Nage

58.

Hauptgang

95.

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.

HAUPTGERICHTE

KALBSKOTELETT VON PEDUZZI (FÜR 2 PERSONEN)

182.

Pommes allumettes, Romana Salat, Périgord Trüffel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

58.

Petersilien Kartoffel, Preiselbeeren

BLACK ANGUS RINDSFILET

90.

Selleriepüree, Rotwein-Schalotten-Jus

DESSERT

WALLISER APRIKOSE

32.

Basilikum, Karamell

CHEESECAKE

32.

Maracuja, Amarant