



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### SCHWARTENMAGEN

Zwiebeln, Vinaigrette, Imperial Kaviar

### SEEZUNGE DUGLÉRE

Scampi, Tomaten, Champignons

### ROTBARBE

Sauce Pil Pil, Artischocke, Chorizo

### «CHÄSSPÄTZLI»

weisser Alba Trüffel

### BLACK ANGUS ROSSINI SCHÄFLI STYLE

Pommes soufflées, Estragon

### LITSCHI & SCHOKOLADE

Karamell, Koriander

#### Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	300.
5 Gerichte (ohne Rotbarbe)	280.
4 Gerichte (ohne Rotbarbe & Chässpätzli)	260.

Monika Huber  
Saucier

Daniel Simunic  
Pâtissier

Joel Nötzli  
Entremetier

Christian Kuchler  
Chef de cuisine



## KLASSIKER

### VORSPEISEN

<b>SASHIMI</b> Variation an Wasabi-Marinade, Soja	50.
<b>ENTENLEBER &amp; FASAN</b> exotische Früchte, Brioche	50.
<b>BALFEGO THUNFISCH</b> Oscietra Kaviar, Kaffir Limette, Gillardeau-Auster	85.

### ZWISCHENGERICHTE

<b>FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)</b> Petersilie, Knoblauch, braune Butter	56.
<b>ESSENZ VON KRUSTENTIEREN</b> bretonischer Hummer, Kaisergranat	56.-
<b>RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ</b> Entenleber, Périgord-Trüffelsauce Hauptgang	50. 75.

### HAUPTGERICHTE

<b>DUETT VON DER BRESSE TAUBE</b> Wurzelgemüse, rote Früchte, Kaffee	85.
<b>CORDON BLEU VOM KALB</b> Périgord-Trüffel, Brie de Meaux, Spätzle oder Pommes allumettes	72.
<b>TURBOTIN (FÜR 2 PERSONEN)</b> Thai Style, Fried Rice, Gemüsesalat	320.

### DESSERT

<b>APFEL 2023</b> Frischkäse, Melisse	42.
<b>ANANAS-KAFFEE</b> Salbei	42.
<b>AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE</b>	42.