



MENU DEGUSTATION

PROLOG

BRETONISCHER HUMMER

Gurke, Kaffir-Limette, Yuzu

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Oscietra Kaviar, Bitteraromen, Corail Sauce

WEISSER ALBA TRÜFFEL

Kalbsmilken, Pilze, Nussbutter

ATLANTIK ROTBARBE

«Schlemmerfilet»

Ochsenmark, Rahmspinat, Zitronensauce

CHALLANS ENTE

Quitte, Kartoffel, Sauce Rouennaise

MANDARINE

Curry

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	295.
5 Gerichte (ohne Rotbarbe)	275.
4 Gerichte (ohne Jakobsmuschel & Rotbarbe)	255.

Monika Huber
Saucier

Daniel Simunic
Pâtissier

Joel Nötzli
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI VARIATION	38.
Variation, Wasabi-Marinade, Soja	
ENTENLEBER	38.
Apfel, Ingwer, Brioche, Sauternes-Gelée	
CAESAR SALAT	60.
Wagyu Ribeye, Kopfsalat, Dill, Parmesan	

ZWISCHENGERICHTE

MAULTASCHE	48.
Zander, Scampi, Bouillabaisse Sud	
Als Hauptgang	90.
MARONENSCHAUMSUPPE	32.
Entenleber Fumet	
FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE	58.
Knoblauch, Petersilie, Beurre Noisette	

HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN SELECTION ALFRED VON ESCHER	85.
Feigenrotkraut, handgeschabte Spätzle, Boskop Apfel	
POULARDE DE BRESSE	65.
Piri Piri, Pommes allumettes, Tomaten, Oregano	
BRETONISCHER STEINBUTT	95.
Champagnerkraut, Gillardeau-Auster, Beurre Blanc	

DESSERT

MIRABELLE	36.
Pastinake, Miso	
THURGAUER APFEL 2023	36.
Interpretiert von Daniel Simunic	