



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### GELBFLOSSENMAKRELE

Kaffir-Limette, Yuzu, Gurke

### HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Oscietra Kaviar, Bitteraromen, Corail Sauce

### BRETONISCHER STEINBUTT

Champagnerkraut, Gillardeau Auster

### HANDGESCHABTE SPÄTZLE

Périgord-Trüffel, Gruyère

### WAGYU A5

«Tempura-Style», Entenleber, Estragon

### MANDARINE

Curry

Christian Kuchler  
Chef de cuisine

6 Gänge 295. | 5 Gänge ohne Steinbutt 275. | 4 Gänge ohne Jakobsmuschel & Steinbutt 255.



## KLASSIKER

### VORSPEISEN

<b>SASHIMI</b>	42.
Variation, Wasabi-Marinade, Soja	
<b>ENTENLEBER<sup>3</sup></b>	45.
Rhabarber, Sauerampfer, Brioche	
<b>JAKOBSMUSCHEL</b>	60.
Ananas, Haselnuss, Oscietra Kaviar	

### ZWISCHENGERICHTE

<b>WOLFSBARSCH</b>	56.
Artischocke, Chorizo, Vongole, Pil Pil Sauce	
Hauptgang	84.
<b>RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ</b>	42.
Périgord-Trüffelsauce, Entenleber	
Hauptgang	59.
<b>FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE</b>	58.
Knoblauch, Petersilie, Beurre Noisette	

### HAUPTGERICHTE

<b>SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN</b>	180.
Morcheln, Erbsen, Vin Jaune	
<b>POULARDE DE BRESSE</b>	65.
«Piri Piri», Pommes allumettes, Tomaten, Oregano	
<b>BLACK ANGUS</b>	96.
Filet und Ochsenchwanzkompott, Gemüsechartreuse, Ahorn-Balsamico-Jus	

### DESSERT

<b>“BIRCHERMÜESLI“</b>	36.
interpretiert von Daniel Simunic	
<b>MANGO</b>	36.
Schokolade, Szechuan-Pfeffer	