

MENU

SAIBLING

Safran Zitrus Relish, Karamell Rettich

GRÜNER SPARGEL

Erdnuss Chimichurri, Grüntee Quinoa

RANDEN ESSENZ

Mohn Krapfen, Szechuanpfeffer

JAKOBSMUSCHEL

Minze Erbsen, Meerrettich Brioche

MORCHELN

Malz Gnocchi, Pinienkern Fenchel

PERLHUHN

Rüebli Pot-au-feu, Sesam Tortellini

BERGLAMM

Muskatblüten Lack, Spinat Knödel

PONT-L'ÉVÊQUE

Ajowan Äpfel, Rucola Öl

MIZUNA

Joghurt Sorbet, Pekan Crumble

Menu 9 Gänge

295



UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN

KAVIAR

Kardamom Eigelb, Bergkartoffeln

44

WAGYU

Estragon Sellerie, Grüner Pfeffer

46

Herkunft Saibling / Schweiz, Jakobsmuschel / Norwegen, Perlhuhn / Frankreich,

Lamm / Schweiz, Kaviar / Belgien, Wagyu / Japan

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MWST / TVA

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

MENU VEGETARISCH

TOFU

Safran Zitrus Relish, Karamell Rettich

GRÜNER SPARGEL

Erdnuss Chimichurri, Grüntee Quinoa

RANDEN ESSENZ

Mohn Krapfen, Szechuanpfeffer

PANEER

Minze Erbsen, Meerrettich Brioche

MORCHELN

Malz Gnocchi, Pinienkern Fenchel

QUARK TORTELLINI

Rüebli Pot-au-feu, Sesam

BERGLINSEN

Muskatblüten Hollandaise, Spinat Knödel

PONT-L'ÉVÊQUE

Ajowan Äpfel, Rucola Öl

MIZUNA

Joghurt Sorbet, Pekan Crumble

Menu 9 Gänge vegetarisch

255

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MWST / TVA

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

WEINBEGLEITUNG

2023 Riesling-Sylvaner Herznach Allmend
Weingut Tom Litwan Aargau Magnum
20

2021 Sancerre Clos de Beaujeu Gérard Boulay Loire Magnum
22

2020 Verdejo Majuelo El Espejo
La Seca Bodegas Cantalapiedra Castilla y Leon
24

2022 Bastarda Bodegas Fedellos Ribeira Sacra
20

2020 Barolo La Tartufaia Giulia Negri La Morra Magnum
28

2020 Riesling Marienburg Kabinett Weingut Clemens Busch Mosel
20

Ratafia de Champagne Liqueur JM Sélèque Pierry
24

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.