


MENU

KÖNIGSKRABBE

Grüntee Mayonnaise, Nüssli Salat 


RINDSTATAR

Sesam Hollandaise, Radiesli


SPINAT

Kokos Suppe, Forellen Tempura 

BLAUKRAUT

Wacholder Gnocchi, Baumnuss Ducca 


WINTER KABELJAU

Mandarinen Miso, Ingwer Gerste 

KAVIAR

Kardamom Joghurt, Schwarzwurzeln


PERIGORD TRÜFFEL

Kartoffel Ravioli, Haselnuss Pesto 


REH

Safran Chicorée, Ananas Relish

KALB

Pistazien Lauch, Kümmel Knödel 


VACHERIN MONT D'OR


Sellerie Senf, Kürbiskern Cantucci 

VIOLETTE RÜEBLI

Olivenöl Mousse, Brioche Krokant

ORANGE

Nelken Sorbet, Mandelmilch Crème 

Aroma Menu 8 Gänge 

190

Aroma Menu 12 Gänge

240

Herkunft Krabbe / Norwegen, Rind & Forelle / Schweiz, Kabeljau / Norwegen, Kaviar / Belgien,
Reh / Österreich & Deutschland, Kalb / Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST / TVA

Lieber Gast,

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