


## MENU

### ZANDER

Randen Ceviche, Hibiskus Brioche, Schwarzkümmel Öl 

### KALBSMILKEN

Sternanis Jus, Quinoa Brösel, Palmkohl & Apfel


### MAIS

Ajowan Tee, Polenta Fritter, Sot-l'y-laisse 

### OFENSELLERIE

Meerrettich Creme, Sauerteig Granola, Karamell Schalotten 


### LACHS

Kardamom Tataki, Orangen Linsen, Kürbis Dashi 

### JAKOBSMUSCHEL

Lorbeer Öl, Sesam Bohnen, Miso Mayonnaise


### WEISSER TRÜFFEL

Topinambur Gnocchi, Sherry Essig Baumnüsse 


### ENTE

Peterli Honig, Marroni, Dinkel Risotto

### ENTRECOTE

Wacholder Lack, Rote Zwiebel Tempura, Trevisano 


### ANDEERER «GRANIT»


Gelbes Pflaumen Relish, Pfeffer Short Bread 

### ROTKRAUT

Zimtblüten Sorbet, Crème fraîche Mousse, Tapioka Tuile

### QUITTEN

Muskat Confit, Haselnussöl Creme, Karamell Krokant 

Aroma Menu 8 Gänge 

190

Aroma Menu 12 Gänge

240

Herkunft Zander / Schweiz & Deutschland, Kalb/ Schweiz, Poulet / Frankreich, Lachs / Schottland,  
Jakobsmuschel / Schottland & Norwegen, Ente / Frankreich, Rind / 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.