

MENU

HAMACHI

Yuzu Ponzu, Sesam Fenchel

ERBSEN SUPPE

Kokos Chutney, Jakobsmuschel Tatar

ZANDER

Spargel Tempura, Estragon Pesto

MORCHELN

Sellerie Gnocchi, Oolong Schaum

KALBSHAXE

Anis Jus, Rüepli Mandel Taboulé

BERGLAMM

Grüner Pfeffer Lack, Petersilien Brioche

ANDEERER ARVE

Lattich, Basilikum Senf

GURKEN GRANITÉ

Holunderblüten Panna Cotta, Sonnenblumenkerne

RHABARBER SORBET

Cassis Pfeffer Krokant, Quarkmousse

Menu 9 Gänge

295



UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN

KAVIAR

Blumenkohl Krokette, Mohn Hollandaise

54

WAGYU

Radiesli Vinaigrette, Hibiskus Püree

52

Herkunft Hamachi / Australien & Japan, Jakobsmuschel / Norwegen & Japan,
Zander, Kalb, Lamm / Schweiz, Kaviar / Belgien, Wagyu / Japan, Brot / Schweiz
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

Yuzu Ponzu, Sesam Fenchel

ERBSEN SUPPE

Kokos Chutney, Ingwer Flan

PANEER

Spargel Tempura, Estragon Pesto

MORCHELN

Sellerie Gnocchi, Oolong Schaum

ANIS FALAFEL

Rüebli Taboulé, Mandel Granola

MISO EIGELB

Petersilien Brioche, Grüner Pfeffer

ANDEERER ARVE

Lattich, Basilikum Senf

GURKEN GRANITÉ

Holunderblüten Panna Cotta, Sonnenblumenkerne

RHABARBER SORBET

Cassispfeffer Krokant, Quarkmousse

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

2022 Gewürztraminer Obermumpf

Tom Litwan AOC Aargau

18

2023 Diplomate D'Empire

Domaine Comte Abbattucci Korsika Jéroboam

22

2023 Ministre Impérial

Domaine Comte Abbattucci Korsika Jéroboam

24

2019 Cabernet Franc Trezellières

Domaine de Closiers Saumur Champigny Magnum

24

2024 Pedro Ximénez Exceptional Harvest

Ximénez-Spinola Jerez-Manzanilla DO

18

2018 Cuvée Constance Chenin Blanc Moelleux

Domaine Huet Loire Vouvray AC

35

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.