

MENU

HAMACHI

Yuzu Ponzu, Sesam Fenchel

ERBSEN SUPPE

Kokos Chutney, Jakobsmuschel Tatar

ZANDER

Brokkoli Tempura, Estragon Pesto

EIERSCHWÄMMLI

Sellerie Gnocchi, Oolong Schaum

KALBSHAXE

Anis Jus, Rüepli Mandel Taboulé

SOMMERBOCK

Grüner Pfeffer Lack, Petersilien Brioche

ANDEERER ARVE

Lattich, Basilikum Senf

GURKEN GRANITÉ

Holunderblüten Panna Cotta, Sonnenblumenkerne

RHABARBER SORBET

Cassispfeffer 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 / Schweiz,
Sommerbock / Schweiz & Österreich, 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

Brokkoli Tempura, Estragon Pesto

EIERSCHWÄMMLI

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

2023 Tiara Vinho Branco
Niepoort Douro DOC
20

2024 Malanser Chardonnay
Thomas Studach Graubünden Magnum
24

Sélection du Sommelier
Pinot Noir Weinland Schweiz
25

Sélection de Vins de Bordeaux
Ex-Château
35

2024 Pedro Ximénez Exceptional Harvest
Ximénez-Spinola Jerez-Manzanilla DO
18

2015 Riesling Grand Cru Schoenenbourg
Vendanges Tardives Domaine Bott-Geyl Alsace
24

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an.