

MENU

BACHFORELLE

Meerrettich Labneh, Kräuter Lattich

TOMATEN

Zitronengras Suppe, Kokos Ravioli

THUNFISCH TATAKI

Miso Aubergine, Shiso Tempura

EIERSCHWÄMMLI

Schalotten Knödel, Salbei Schaum

WACHTEL PRALINE

Mango Polenta, Wacholder Essenz

ENTRECÔTE

Sauerkirsche, Balsamico Artischocken

BRILLAT SAVARIN

Wassermelone, Rosmarin Senf

PFIRSICH

Verveine Olivenöl Mousse, Mandel Cracker

HIMBEER

Szechuanpfeffer Sorbet, Buchweizen Krokant

Menu 9 Gänge
295



UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN

KAVIAR

Fenchel Blini, Zitronen Hollandaise

54

WAGYU

Mandel Bohnen, Limetten Vinaigrette

52

4 Gänge: CHF 215 / 5 Gänge: CHF 225 / 6 Gänge: CHF 245 / 7 Gänge: CHF 260 / 8 Gänge: CHF 275

Herkunft Bachforelle / Schweiz, Thunfisch / Spanien, Wachtel / Frankreich,
Entrecôte / Schweiz, Kaviar / Belgien & Deutschland, 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

Meerrettich Labneh, Kräuter Lattich

TOMATEN

Zitronengras Suppe, Kokos Ravioli

RANDEN TATAKI

Miso Aubergine, Shiso Tempura

EIERSCHWÄMMLI

Schalotten Knödel, Salbei Schaum

EIGELB PRALINE

Mango Polenta, Wacholder Essenz

KICHERERBSEN KÜCHLEIN

Sauerkirsche, Balsamico Artischocken

BRILLAT SAVARIN

Wassermelone, Rosmarin Senf

PFIRSICH

Verveine Olivenöl Mousse, Mandel Cracker

HIMBEER

Szechuanpfeffer Sorbet, Buchweizen Krokant

Menu 9 Gänge vegetarisch

255

4 Gänge: CHF 185 / 5 Gänge: CHF 200 / 6 Gänge: CHF 210 / 7 Gänge: CHF 225 / 8 Gänge: CHF 240

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.