

ABEND

FLEISCH-MENU

Jakobsmuschel
Chrysantheme-Glaze/Getrocknete Shitakee & Kirsche

Kalb (CH)
Wangenbacke/Serrano/Kartoffel-Sellerie-Espuma/Perigord-Truffel

Wołowina Rind (PL)
Sichuan-Pfeffer/Maniok & Cheddar Mille Feuille/Mönchsbart

Käse
Affineur Christoph Bruni/Garniture

Ice-Cream-Sandwich/Blutorangen-Parfait/Esspresso/Milchkonfitüre

Friandise

145.00

FISCH-MENU

Jakobsmuschel
Chrysantheme-Glaze/Getrocknete Shitakee & Kirsche

Scampi/Karotte/Madagascar Vanille/Verjus-Karotten-Beurre Blanc/Pistazienküchlein

Loup de Mer
Rande/Blutorange/Consomme/Meerrettich/Sisho/Eukalyptus

Ginger Ale Granite/Monkey 47/Salm

Yuzu-Meringue/Perigord-Glace/Passionsfrucht/Pecan

Friandise

125.00

À LA CARTE

VORSPEISEN

Foie Gras Terrine/Brioche/eingelegte Zwiebeln/Röstzwiebel-Creme/Feigen-Mostarda	38.00
Scampi Karotte/Madagaskar Vanille/Verjus-Karotten-Beurre Blanc/Pistazienküchlein	38.00
Blumenkohl Blumenkohlcreme geröstet/Pickles/geröstete Piemontesische Haselnuss/Pomelo	28.00

FISCH

Skrei Winter Kabeljau/Topinambur/Chips/Safran-Butter-Bouillabaisse als Zwischengang	36.00 30.00
Loup de mer Rande/Blutorange/Consomme/Meerrettich/Shiso/Eukalyptus als Zwischengang	42.00 34.00

FLEISCH & GEFLÜGEL

Greizer-Poularde (CH) Praline/Panko/12 Std. Spitzkohl/Gremolata/Zitrusfrüchte-Espuma	42.00
Kalb (CH) Filet & Wangenbacke/Sellerieblock/Kartoffel-Sellerie-Espuma/Sellerietranchen/Kartoffel-Knusper	50.00

VEGETARISCH

Champignon Dumpling/Rahm/Espresso/Knoblauch/Lauchherz/Lauchpulver/Belper Knolle/Trüffel	39.00
--	-------

KÄSE

Affineur Christoph Bruni/Garniture	18.00
------------------------------------	-------

DESSERT

Birne/Schokolade/Mandel/Krachmandel	16.00
Ice-Cream-Sandwich/Blutorangen-Parfait/Espresso/Milchkonfitüre	16.00