

Starters

Kaninchen mit Trüffel, Baumnuss, Frisée und Birne Rabbit with truffle, walnut, curled endive and pear	52.00
Jakobsmuscheln mit Blumenkohl, Ingwer und Sternanis Scallops with cauliflower, ginger and star anise	61.00
Languste mit Mais, Honigbrot und Kaviar d'Aquitaine Spiny lobster with maize, honey bread and caviar d'Aquitaine	69.00

Second dishes

Chicorée-Schaum mit Trüffel und Gruyère Chicory foam with truffle and Gruyère	39.00
Forelle mit Krabben, Dill und Rauch Trout with crabs, dill and smoke	38.00
Gänsestopfleber mit Apfel, Brunnenkresse und geräucherter Vanille Foie gras with apple, water cress and smoked vanilla	52.00

Main courses

Steinbutt mit Auster, Endivie und Gorgonzola Turbot with oyster, chicory and Gorgonzola	85.00
Kalb mit Feldsalat, Zwiebeln und Senf Veal with lamb's lettuce, onions and mustard	85.00
Taube mit Kapstachelbeeren, Kronsbeeren und Pinienkernen (45 min) Pigeon with ground-berry, cranberry and pine-nuts (45 min)	85.00

Herkunft

Geflügel: Frankreich, Kaninchen: Frankreich, Kalb: Schweiz



Cheese & sweet delights

Käse vom Wagen ab 31.00
Cheese from the trolley

Warmer Apfelsaft mit Ingwer und weissem Portwein 31.00
Warm apple juice with ginger and white port wine

«Schneeball» 39.00
«Snow ball»

«Oeuf en cocotte» mit Mango, Kakao und Peperoni 39.00
«Oeuf en cocotte» with mango, cacao and sweet peppers