

**The Restaurant Classics**

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
Chicorée-Schaum mit Trüffel und Gruyère Chicory foam with truffle and Gruyère	39.00
Kartoffelschmarrn mit Imperial Kaviar Potato cake with caviar imperial	124.00
Gänsestopfleber mit Apfel, Brunnenkresse und geräucherter Vanille Foie gras with apple, water cress and smoked vanilla	52.00
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
Käse vom Wagen Cheese from the trolley	ab 31.00
Bleu de Gex mit Birne, Olivenöl und Süssholz Bleu de Gex with pear, olive oil and licorice	34.00
Warmer Apfelsaft mit Ingwer und weissem Portwein Warm apple juice with ginger and white port wine	31.00
«Oeuf en cocotte» mit Mango, Kakao und Peperoni «Oeuf en cocotte» with mango, cacao and sweet peppers	39.00

**Herkunft**

Geflügel: Frankreich, Kaninchen: Frankreich, Kalb: Schweiz