

**The Restaurant Menu**

Hummer aus der Bretagne  
 mariniert, gebacken, Erdbeeren, Randen, Estragon, Senf

Weisser Spargel  
 gedünstet, Schinken, Brunnenkresse, Ei, Swiss Alpine Kaviar

Geangelter Steinbutt aus der Bretagne  
 «Grenobler Art»

Entenmastleber aus Frankreich  
 gebraten, gefroren, Crème, Rhabarber, Ingwer, Zimtblüte

Rind aus Ennetbürgen  
 Rücken, gebraten, Haxe, geschmort,  
 Studentenfutter, Sellerie, Gruyère

Weisse Schokolade  
 gefroren, Lardo, Erbsenschoten,  
 geräucherte Peperoni, Minze

«Käsekuchen»  
 gebraten, Crème, Mispel, Frühlingskräutern, Wacholder

7-Gang-Menu 233.00

Weinbegleitung Classic 123.00  
 Weinbegleitung Grand 255.00

—

5-Gang-Menu ohne Leber und Schokolade 188.00

Weinbegleitung Classic 91.00  
 Weinbegleitung Grand 192.00

—

4-Gang-Menu ohne Steinbutt, Leber und Schokolade 158.00

Weinbegleitung Classic 75.00  
 Weinbegleitung Grand 160.00

**The Restaurant Menu**

Lobster from Brittany  
marinated, baked, strawberries, beet roots, tarragon,  
mustard

White asparagus  
Steamed, ham, watercress, egg, Swiss Alpine caviar

Line-fished turbot from Brittany  
«Grenoble style»

Fattened duck liver from France  
roasted, frozen, cream, rhubarb, ginger, cinnamon flowers

Beef from Ennetbürgen  
saddle, roasted, knuckle, braised, scroggin, celery, Gruyère

White chocolate  
frozen, Lardo, sugar peas, smoked paprika, mint

«Cheese cake»  
Roasted, cream, medlar, spring herbs, juniper

7 course menu 233.00

Wine pairing Classic 123.00

Wine pairing Grand 255.00

—

5 course menu without liver and chocolate 188.00

Wine pairing Classic 91.00

Wine pairing Grand 192.00

—

4 course menu without turbot, liver and chocolate 158.00

Wine pairing Classic 75.00

Wine pairing Grand 160.00