

### Starters

DER Gemüsefond - eiskalt	46.00
Flusskrebse aus Galizien Mariniert, Melone, Dill, Koriander, grünes Curry	79.00
Gelbflossenmakrele aus Japan und schottische Auster Mariniert, Apfel, Rose, Wasabi	68.00

### Second dishes

Pfifferlinge Gebraten, gebeiztes Eigelb, Bohnensalat, Cassis	52.00
Seehecht aus dem Polarmeer und Gänsemastleber aus Frankreich Gedämpft und gratiniert, confierte Zitronen, Haselnuss-«Milch», Ingwer	68.00
Geangelter Wildlachs aus Schottland Confiert, Kopfsalat, Kokosnuss, Lakritz	62.00

### Main courses

Geangelter Steinbutt aus dem Nordmeer Gebraten, Räucherstör, Ampfer, Banane, Osietra-Kaviar	118.00
Reh aus Österreich Gebraten, geschmort, Gartenkräuter, Sonnenblumenkerne, Angostura	98.00
US-Wagyu-Short Rip Geschmort-grilliert, Dörrobst, Honig, Chili, Minze, Zimt	78.00

**Cheese & sweet delights**

Weisse Schokolade Namelaka, Kirschen, grüne Oliven mit «Herbes de Provence»	28.00
Erdbeeren Gefroren, Ragout, Sud, Buchweizen, Estragon, Aji Amarillo	39.00
Heidelbeere Crème, mariniert, Sellerie, Gurke, Ingwer	39.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.