

The Restaurant Menu

Flusskrebse aus Galizien
Mariniert, Melone, Dill, Koriander, grünes Curry

Seehecht aus dem Polarmeer und Gänsemastleber aus Frankreich
Gedämpft und gratiniert, confierte Zitronen, Haselnuss-«Milch»,
Ingwer

Gelbflossenmakrele aus Japan
und schottische Auster
Mariniert, Apfel, Rose, Wasabi

Geangelter Wildlachs aus Schottland
Confiert, Kopfsalat, Kokosnuss, Lakritz

Pfifferlinge
Gebraten, gebeiztes Eigelb, Bohnensalat, Cassis

Reh aus Österreich
Gebraten, geschmort, Gartenkräuter,
Sonnenblumenkerne, Angostura

Weisse Schokolade
Namelaka, Kirschen, grüne Oliven mit «Herbes de Provence»

Erdbeeren
Gefroren, Ragout, Sud, Buchweizen, Estragon, Aji Amarillo

8-Gang-Menu 248.00

Weinbegleitung
Classic 138.00
Grand 208.00

—

5-Gang-Menu ohne Gelbflossenmakrele, Pfifferlinge
und weisse Schokolade 198.00

Weinbegleitung
Classic 98.00
Grand 138.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.