

The Restaurant Tasting 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

Geangelter Steinbutt aus dem Nordmeer
Gebraten, Räucherstör, Ampfer, Banane, Osietra-Kaviar

Granny Smith
Gefroren, Anchovis, Olivenöl, alter Balsamico

Pfifferlinge
Gebraten, gebeiztes Eigelb, Bohnensalat, Cassis

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

US-Wagyu-Short Rip
Geschmort-grilliert, Dörrobst, Honig, Chili, Minze, Zimt

Fourme d'Ambert
Portwein, Shiitake-Konfitüre, Essig

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

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

12-Gang-Tasting-Menu 298.00

Weinbegleitung

Classic 198.00

Grand 298.00

Greifen Sie nach den Sternen und geniessen Sie einen kulinarischen Streifzug durch Heiko Nieders Küche, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten. Bestellungen für das Tasting Menu können nur tischweise und bis spätestens 20.30 Uhr entgegengenommen werden.