

The Restaurant Menu

Gillardeau-Austern aus der Bretagne
Confiert, Apfel, Algen, Wasabi, Molke

Geangelter Saint Pierre aus der Bretagne
Confiert, Sauerkroutsaft, Kapern, Zitrone, Räucherfisch

Getauchte Jakobsmuschel aus dem Nordmeer
Mariniert, Ragout, Kalb, Erdnuss, Dill, Imperial Kaviar

Kaisergranat von den Färöer-Inseln
Gebraten, Krustentierschaum, Kimchi-Gewürz

Weisser Trüffel aus Alba
Bergkartoffel, Spinat, Ei

Ochsenbrust aus Ennetbürgen
Gekocht, Essenz, Schneckenkruste, Meerrettich, Wirz

Hirsch aus Ennetbürgen
Gebraten, geschmort, Steinpilze, Holunder, gelbe Rüben, Curry

Königstaube aus Frankreich
Gerohmert, Senfrüchte, Rande, Rotkrautjus

Trauben und Mangostan
Ragout, Gefroren, Kokosnuss, Olivenöl, Jasmin

Dunkle Schokolade
Schaum, Miso, Kornelkirsche, Kerbel, Vanille

10 Gang Menü 288.00

6 Gang Menü ohne Trüffel, Ochsenbrust, Königstaube
und dunkle Schokolade 238.00

Weinbegleitung Grand 10 Gang 338.00
Weinbegleitung Grand 6 Gang 198.00

Weinbegleitung Classic 10 Gang 228.00
Weinbegleitung Classic 6 Gang 138.00

Greifen Sie nach den Sternen und geniessen Sie Heiko Nieder's Kreationen
mit einem Streifzug durch seine Küche.

Ausgezeichnet mit 2 Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten.

Das 10 Gang Menü kann bis 20:00 Uhr bestellt werden.