

Starters

Steinpilze Lauwarm mariniert, Brombeersaft, Radicchio, Pinienkerne	46.00
Gillardeau-Auster aus der Bretagne Confiert, Apfel, Algen, Wasabi, Molke	68.00
Getauchte Jakobsmuschel aus dem Nordmeer Mariniert, Ragout, Kalb, Erdnuss, Dill, Imperial Kaviar	85.00

Second dishes

DER Gemüsefond	52.00
Geangelter Saint Pierre aus der Bretagne Confiert, Sauerkrautsaft, Kapern, Zitrone, Räucherfisch	52.00
Weisser Trüffel aus Alba Bergkartoffel, Spinat, Ei	68.00
Weisser Trüffel aus Alba pro Gramm zusätzlich	17.00

Main courses

Hirsch aus Ennetbürgen Gebraten, geschmort, Steinpilz, Holunder, gelbe Rüben, Curry	89.00
Königstaube aus Frankreich Gerohmert, Senfrüchte Rande, Rotkrautjus	89.00
Ochsenbrust aus Ennetbürgen Gekocht, Essenz, Schneckenkruste, Meerrettich, Wirz	98.00

Cheese & sweet delights

Käseauswahl Switzerland, France	ab 31.00
Zuckerrübe Eingelegt, Malz, Zwetschge, Topfen	29.00
Trauben und Mangostan Ragout, Gefroren, Kokosnuss, Olivenöl, Jasmin	39.00
Banane und Mais Mariniert, Schaum, gefroren, Avocado, Chili, Koriander	39.00
Dunkle Schokolade Schaum, Miso, Kornelkirsche, Kerbel, Vanille	36.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.