

Starters

Winterliche Salate Mariniert, eingelegte Heidelbeeren, Alp Dräckloch, Molke	46.00
Gelbschwanzmakrele aus Japan Mariniert, Grünsaat-Vinaigrette, Senf	68.00
Hummer aus der Bretagne Mariniert, eingelegte Wintermelone, Gurke, Ingwer, Dill	75.00

Second dishes

DER Gemüsefond	52.00
Meeresfrüchte aus dem Nordmeer «sauer-scharf», Spitzkohl, Basilikum	58.00
Pèrigord-Trüffel Rotweinei, Portulak, Getreide	68.00
Imperial-Kaviar Federkohl, Meersalat, Räucheraal	85.00

Main courses

Topinambur Gebraten, braune Butter, Bratgemüse und -Kräuter	58.00
Geangelter Steinbutt aus dem Nordmeer Gedämpft, Gänsemastleber, Fenchel, Apfel, Süssholz	112.00
Kalbsbrust aus Ennetbürgen Geschmort, Chorizo, Peperoni, Pistazien-Aioli	89.00
Kagoshima-Wagyu Gebraten, Kirschbier, Rande, Schwarzkümmel	112.00

Cheese & sweet delights

Käseauswahl Switzerland, France	ab 31.00
Schokoladenfruchtessenz Passionsfrucht, Joghurt, Olivenöl, Zimt	29.00
Mandarine Agave, Pecannuss, Estragon, Aji Amarillo	39.00
Amazake-Reis Mousse, Apfel, Thai-Basilikum, Holzessig	39.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.