

### **Starters**

Sojamilch Schaum, «Haut» , Erbsen, Sauerklee, Curry	46.00
Kaninchen aus Frankreich Mariniert, Wiesenkräuter, Miso, eingelegte Pilze, Tomate	62.00
Taschenkreb und Gänsemastleber aus Frankreich Gekocht, Schaum, Mango, Meeresgrün, Vadouvan	68.00

### **Second dishes**

DER Gemüsefond	52.00
Seehecht aus dem Polarmeer Gedämpft, Erbsen, Kokosnuss, Räucherfisch, Dill	68.00
Weisser Spargel aus Deutschland Gedämpft, Ei, Kresse, Imperial-Kaviar	85.00

### **Main courses**

Sellerie Im Ganzen gegart, Gewürze, Kaffee-Mandel-Jus	58.00
Saibling aus Island Confiert, mariniert, Raps, Kamille	89.00
Kalb aus Ennetbürgen Gebraten, Ragout, Morcheln, Emmentaler, Kerbel, Lattich, Meerrettich	89.00
Kagoshima-Wagyu Gebraten, Kirschbier, Rande, Schwarzkümmel	112.00

### **Cheese & sweet delights**

Käseauswahl Switzerland, France	ab 31.00
Molke Geest, Zitrus-Essig, Rübli, Fenchel	29.00
Nespola Gefroren, weisse Schokolade, Zitronen-Verveine, Balsamico	28.00
Sellerie Gefroren, Salat, Waldmeister, Basilikum Campari	39.00
Erdbeeren Geest, Ragout, Sud, mariniert, Buchweizen, Estragon Aji Amarillo	39.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.