

Starters

Wassermelone Mariniert, Meeresgrün, Tamarillo, Joghurt-Molke	46.00
Flusskrebse aus Galizien Melone, Bronzefenchel, Koriander und grünes Curry	72.00
Seeigel von den Färöer-Inseln und Oscietra-Kaviar «Kaviari» aus Italien Pfirsich, Chorizo	75.00

Second dishes

DER Gemüsefond «eiskalt»	52.00
Seehecht aus dem Polarmeer Gedämpft, Gänsemastleber, Miso, Chili, Yuzu	65.00
Kaisergranat «sauer-scharf» Gebraten, Essence, Thaibasilikum	65.00
Pfifferlinge Gebraten, gebeiztes Eigelb, Bohnensalat, Cassis	68.00

Main courses

Steinbutt aus der Bretagne Gebacken, «French-Dressing»	98.00
Reh aus Österreich Gebraten, Ragout, Gartenkräuter, Sonnenblumenkerne, Angostura	89.00
Piemonteser Rind Geschmort, Meerrettich, Senf, Kapuzinerkresse	89.00

Cheese & sweet delights

Käseauswahl Switzerland, France	ab 31.00
Heidelbeeren Eingelegt, Sellerie, Gurke, Ingwer	28.00
Burrata Geeist, Holunderblütenöl, Nektarine, grüne Mandel, Apfel-Balsam-Essig	29.00
Kirschen Eingelegt, gefroren, weisse Schokolade, grünen Oliven, «Herbes de Provinces»	39.00
«Schokoladenkuchen» Geeist, Himbeeren, Rande, Rose	39.00

Änderungen vorbehalten.

Subject to change.