

The Restaurant Menu

		Bretonischer Hummer mit Zitrus, Ingwer, Avocado und Kräutern
		Seehecht und Kaviar mit Sauerkraut-Beurre Blanc und Rauch
7 Gang Menü	330.00 CHF	Bar de ligne und Jakobsmuschel mit Grünsaat-Vinaigrette und Senf
Weinbegleitung 7 Gang	320.00 CHF	Ochsenbrust und Gänsemastleber mit Wirz und Périgord-Trüffel
Käse Auswahl - Rolf Beeler Maître Fromager 5 Stücke zusätzlich ab	45.00 CHF	Taube mit Rotkraut, Rande, Granatapfel und Lakritz Mascarpone mit Mandarine, Kürbis und Rooibos-Tee «Schwarzwälder Kirsch»

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.