

MENU «HANDSCHRIFT»

Leicht geräucherter schottischer Wildlachs an Yuzu Mayonnaise
auf Avocado Crème und chinesischem Impérial Kaviar vom Amur Stör

Roter Carabinero mit Jamon Jabugo 5 J. und Melonen
auf Gazpacho von geräuchten grünen Tomaten

In Salzbutterm gebratener Sankt Petersfisch mit Steinpilzen
auf Sellerie Mousseline und Steinpilz Essenz

Mit Lavendelhonig glasierte Miéral Entenbrust an seinem Jus
auf bretonischen Roscoff Zwiebeln und La Ratte Kartoffel Mousseline

Auswahl von ausgesuchten Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Geeister Schaum von piemontesischem Nougat
mit Americana Trauben Sorbet und frischen Feigen

komplett 185

5 Gänge 175

VOR

Bunter Salat mit Kräutern, Blüten, und Longue Noir de Caromb Feigen
an Feigen Balsam Essig und Kaffee Öl 32

Carpaccio vom roten Thunfisch aus dem Mittelmeer an Bagna Cauda Mayonnaise
mit chinesischem Impérial Kaviar vom Amur Stör 65

Salat von Maine Hummer und Mango
an Purple Curry Mayonnaise und Piment d'Espelette 55

Triangoli von Rohmilch Taleggio an Olivenöl vom Weingut Fontodi 38

Südafrikanische Langustinen vom Grill
auf Champagner Risotto und Kalbsjus 55

Weisse Tomatenschaum Suppe mit Taleggio Tortello
und Kirschtomaten Confit an Basilikum Öl 32

HAUPT

Der erste Sellerie mit wilden Preiselbeeren
und französischen Steinpilzen an Steinpilz Essenz 55

Bretonischer Wolfsbarsch auf Spinat mit kalabrischen Sardellen
und Kartoffel Schnee mit Ligurischem Zitronenöl an Taggiasca Olivenjus 85

In Salzbutterm gebratener Schottischer Küsten Steinbutt
mit Waadtländer Saucisson auf gebleichtem Lauch und La Ratte Kartoffeln 95

Züri Oberländer Kalbskotelett aus dem Ofen
mit Steinpilzen und Champagner Risotto 75

Bayrischer Wildhirsch Rücken mit Steinpilzen und Preiselbeeren
auf Rahm Wirsing und Sellerie Mousseline 75

Mit Lavendelhonig glasierte Miéral Ente an seinem Jus
auf bretonischen Roscoff Zwiebeln und La Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180