

MENU «HANDSCHRIFT»

Seezunge «Petit bateau» mit San Daniele Schinken
auf Salat von badischem Spargel an Kaffee Mayonnaise

Gebratener Maine Hummer an Bärlauch Jus
auf grünem Frühlingsgemüse

Tortellini von Rohmilch Taleggio mit Kirschtomaten Confit
und weissem Tomatenschaum

Maibock aus dem Züri Oberland mit Pfifferlingen
und jungen Karotten, Polenta Crème mit Rehwurst

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Pochierter Rhabarber mit Erdbeeren
und Joghurtschaum, Zitronen Verveine Eis

komplett 185

5 Gänge 175

Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

VOR

Salat von jungem Frühlingsgemüse auf orientalischem Hummus
und sardischem Knusperbrot 32

Roten Thunfisch aus dem Mittelmeer mit südafrikanischer Knusper Langustine
an Bagna Cauda Mayonnaise und chinesischem Impérial Kaviar 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 Tomatenschaumsuppe mit Kirschtomaten Confit
und südafrikanischer Knusper Langustine 38

HAUPT

Badische Spargeln an Tomaten Vinaigrette mit Pilzragout
und Kartoffeln aus Noirmoutier mit jungem Knoblauch 55

Bretonischer Wolfsbarsch mit jungen Tintenfischen
auf spanischer Meeresfrüchte Paella an Chorizo Jus 85

Steinbutt von der schottischen Küste in Salzbutterm gebraten
mit badischem Spargel und Kartoffeln aus Noirmoutier mit jungem Knoblauch 95

Züri Oberländer Kalbskotelett aus dem Ofen
mit Pilzragout an Kalbsjus, la Ratte Kartoffel Mousseline 75

Irischer Salzwiesen Lammrücken an Taggiasca Oliven Jus
auf mediterranem Gemüse und Mousseline von jungem Knoblauch 75

Bresse Poularde an Vin Jaune mit Morcheln
und badischem Spargel, la Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180