

## MENU «HANDSCHRIFT»

Carpaccio vom roten Thunfisch aus dem Mittelmeer mit Avocado  
an Bagna Cauda Mayonnaise und chinesischem Impérial Kaviar

Gebratener Zander aus dem Bodensee  
mit jungem Sellerie an Portwein Butter

Ravioli vom Maine Hummer und Spinat  
an Hummerschaum mit Tahiti Vanille

Emmentaler Charolais Kalbsfilet und Kalbskopf Bäggli  
mit Waldpilzen und Lauch Fondue auf Tessiner Polenta Crème

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Pochierte Williams Birne mit Grué de Cacao Eis  
auf Felchlin Heu Milch Schokoladen Crème

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

Bunter Salat von Pro Specie Rara Tomaten mit gerösteten Pinienkernen  
an Zitronen Tahiti Vanille Vinaigrette und Kuhmilch Burrata 32

Roter Thunfisch aus dem Mittelmeer mit Avocado  
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

Strudel von Waldpilzen mit gebratenem Weinberg Pfirsich  
auf Mousseline vom jungem Sellerie 55

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

Grillierter Steinbutt von der schottischen Küste an Zitronen Beurre Blanc  
auf jungem Blattspinat und Kartoffel Schnee an Amalfi Zitronenöl 95

Emmentaler Charolais Kalbsfilet und Kalbskopf Bäggli  
mit Waldpilzen und Lauch Fondue auf Tessiner Polenta Crème 75

Irisches Hereford Rindsfilet mit seinem Tatar auf Brioche  
mit Strohkartoffeln und Salat von jungem Spinat 75

Bresse Poularde an Vin Jaune mit Pfifferlingen  
auf Rahmwirsing und la Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180