

M E N U N O I R

BROTZEIT



ZANDER

Kürbis, Cashew, Limette, Tonburi

30G IMPERIAL CAVIAR „IMPERIAL AUSLESE“ 75€



HUMMER

Iberico „Pad Kra Pao“, Thai Basilikum, Jasminreis



ROCHENFLÜGEL

Muscheln, Artischocke, Safran, Dill



SPITZKOHL

Kartoffel, Paprika, Kujo Negi



CHALLANS ENTE

Rotkohl, Foie gras de Canard, Apfel, Sri Lanka Pfeffer



TALEGGIO

Fenchel, Bittersalate, Basilikum, Stachelbeere



PRE DESSERT



APRIKOSE

Frischkäse, Sesam, Rosmarin

Menü in 7 Gängen 285€

Menü in 6 Gängen ohne Hummer 270€

Menü in 5 Gängen ohne Hummer und Spitzkohl 255€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.

ZUSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN

KALBSBRIES

Kalbszunge, Fregola Sarda, Mangold, Parmesan

ZUM TAUSCHEN 15€

ALS ZUSATZGANG 30€



TOM YUM

Spitzkohl, Ingwer, Pilze, Koriander

ZUM TAUSCHEN

ALS ZUSATZGANG 30€



JAPAN WAGYU ROASTBEEF A4

Artischocke / Spinat / Salzzitrone

ZUM TAUSCHEN 60€

ALS ZUSATZGANG 75€



SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

Erdbeere, Buttermilch, Pinienkern, Basilikum

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN

ZUM TAUSCHEN 15€

ALS ZUSATZGANG 30€

FÜR SIE IN DER KÜCHE

Manuel Ulrich
Bettina Ramsauer
Jennifer Roggatz
Davide Iraci Sareri
Luka Plavotic
Tia Haller
Erik Seidel

FÜR SIE IM SERVICE

Michael Häni
Pascal Weigelt
Patrick Rawolle
Anna-Lea Schlegel
Olivia Callenbach
Jimmy Singler