

M E N U

Triologie von Hummer-Crevette
Praline und Langustine
Trilogy of lobster-shrimp, praline of langustine

Sandwich von Thunfisch, gebratener Gänseleber
Sushi-Reis und Wachtelei
Sandwiches of Yellowfin tuna and goose liver
Sushi rice and quail egg

Steinbutt auf Lauch Ragout, Caviar,
Champagner Sabayon und Kartoffel Espuma
Turbot on leek ragout, caviar
champagne sabayon and potato foam

Reh auf Rotkrautconfit, Wacholder-Preiselbeerjus
Petersilienwurzel Crème mit Kerbel
Venison on red cabbage confit, juniper cranberry sauce
parsley root crème with chervil

Blauschimmelkäse mit Orangen-Gewürzsud
und Baumnuss
Blue cheese with orange spice brew and walnut

Schokoladen-Textura mit Cranberry
Chocolate texture with cranberry

Meyer-Zitronen-Sphäre mit Yuzu-Ganache und Zitruscrumble
Grapefruit mit Grenadine und Sternanis
Meyer lemon sphere with yuzu ganache and citrus
crumble, grapefruit with grenadine and star anise

Menu 285 CHF