

menü

| | |
|---------|------|
| 3 gänge | 60.- |
| 4 gänge | 75.- |
| 5 gänge | 90.- |

die menüfolge wird individuell von uns zusammengestellt

à la carte

| | |
|----------------------------------------------------------|------|
| <i>blattsalate</i> | 7.- |
| <i>rote bete</i> grünes curry joghurt | 17.- |
| <i>rehkeule</i> limetten creme karotten | 19.- |
| <i>osietra kaviar</i> vichyssoise geräucherter stör | 24.- |
| <i>gänseleber</i> aprikose blutwurst brioche | 26.- |
| <i>kraftbrühe</i> maultaschen gemüse | 9.- |
| <i>fischsuppe</i> | 12.- |

gerne reichen wir ihnen eine detaillierte allergenkenzeichnung

vegetarisch

crottin de chavignol
blättereig | honigfeigen 26.-

agnolotti
parmesanschaum | salbei 26.-

fisch

pulpo
lardo | coco-bohnen 36.-

saibling
gemüse salat | zitronen-tortellini 38.-

loup de mer
„en papilote“ | safransauce 46.-

fleisch

kalbsfilet
nussbutter-püree | pfifferlinge 38.-

lammrücken
lambries | artischocken 44.-

taube
mirabellen | dampfnudel 46.-