



Restaurant

Menü

CHF 148 pro Person

Brioche & Butter | Gilda | Poulet en escabeche |

Pan chino mit Kingfish | Cecina | Sardine & Brennessel

Blumenkohl | Grapefruit | Mandel | Myoga

Fenchel | Honig Vinaigrette | Haselnuss | Bienenpollen

Wolfsbarsch | Himbeere | Dashi Vinaigrette

- Add on: Kristal Kaviar Kaviari 6g CHF 19

Kabeljau | fermentierte Haferflocken | Kaffirlimetten

Beurre blanc | Salzmandarine | Macadamia

Hirschfilet | Foie Gras | Rosinenkompott | Wasabi |

fermentierte Pflaumen Jus

Topinambur | Nashibirne | belgische Crème |

Salzkaramell | Haselnussöl

Kleines Menü

CHF 124 pro Person

Brioche & Butter | Gilda | Pan chino mit Kingfish

Blumenkohl | Grapefruit | Mandel | Myoga

Kabeljau | fermentierte Haferflocken | Kaffirlimetten

Beurre blanc | Salzmandarine | Macadamia

Hirschfilet | Foie Gras | Rosinenkompott | Wasabi |

fermentierte Pflaumen Jus

Topinambur | Nashibirne | belgische Crème |

Salzkaramell | Haselnussöl

Extra

Weinbegleitung (5 Glas 6 Glas)	CHF 70 82
----------------------------------	-------------

Getränkebegleitung (alkoholfrei)	CHF 66
----------------------------------	--------

Cecina 50g	CHF 28
------------	--------

Brioche & Butter	CHF 8
------------------	-------

Käse	CHF 19
------	--------

alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

gerne geben wir Auskunft über Allergene

Poulet CH | Kingfish NL | Sardinen & Cecina ES | Wolfsbarsch FR |

Kabeljau ISL | Hirsch NZ