



Menü

CHF 148 pro Person

Brioche & Butter | Gilda | Pimientos del Padrón |
Tortilla | 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 | Lardo

Hirschfilet | Foie Gras | Rosinenkompott | Wasabi |
Marronicrème | Pouletfond mit Liebstöckel

Topinambur | Nashibirne | belgische Crème | Haselnuss

Kleines Menü

CHF 124 pro Person

Brioche & Butter | Gilda | Pimientos del Padrón

Blumenkohl | Grapefruit | Mandel | Myoga

Kabeljau | fermentierte Haferflocken | Kaffirlimetten

Beurre blanc | Salzmandarine | Lardo

Hirschfilet | Foie Gras | Rosinenkompott | Wasabi |

Marronicrème | Pouletfond mit Liebstöckel

Topinambur | Nashibirne | belgische Crème | Haselnuss

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 | Foie Gras & Wolfsbarsch FR |

Kabeljau ISL | Hirsch ES