

de MATOS

Restaurant

Menü

CHF 138 pro Person

Brot & Butter | Gilda | gefüllte Eier | Wagyu Cecina |
Bikini mit Sardine & Tomate | Cornichon mit Salzzitrone

Blumenkohl | Grapefruit | Haselnuss | Magnolie

- zusätzlicher Gang: Adlerfisch | fermentierte Pfirsich |
grünes Feigen-Kosho CHF 32

- zusätzlicher Gang: Wurzelspinat Barigoule | Bottarga |
konfiertes Eigelb | Jalapeño CHF 28

Bluefin Tuna | Pico de Gallo | Feigenblatt |
Holunderblüte | Kapern

Pluma Ibérica | Mandel | fermentierte Erdbeeren | Shiso

- zusätzlicher Gang: Wagyu 60g | schwarzes Knoblauch Kosho |
japanische Vinaigrette | Kirschen CHF 56

Meerrettich | Sauerkirschen | Cheesecake | Estragon



Extra

Weinbegleitung (5 Glas)	CHF 74
- Blanc de noirs, C. H. Piconnet	
- MA Doña blanca, Michelin i Mufatto	
- Manzanilla Fina Miraflores, De la Riva	
- La Migratoria, Frontonio	
- Vadio Espumante Rosé, Vadio Wines	
Getränkebegleitung (alkoholfrei)	CHF 66
- Sparkling Tea	
- Tomate-Ingwer	
- Grüntee Holunderblüte	
- Hibiscus	
- Kokoswasser Himbeer	
Wagyu Cecina 30g	CHF 28
Portion Brot	CHF 8
Käsegang	CHF 21

alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
gerne geben wir Auskunft über Allergene
Brot CH | Sardinen, Tuna, Pluma & Ibérico ESP |
Bottarga GR | Wagyu JPN