

Weinbegleitung

170 | 140*

Upgrade | Raritäten | 1dl

1999 Taittinger | Comtes de Champagne | Rosé | Champagne | Frankreich
+75

2003 Laville Haut-Brion | Blanc | Bordeaux | Frankreich
+59

1997 Quinta de Noval | Douro | Portugal | 0.5dl
+53

1999 Pingus | Ribera del Duero | Spanien
+146

1970 Château Pétrus | Bordeaux | Frankreich
+526

1994 Château Latour | Bordeaux | Frankreich
+136

1988 Château d'Yquem | Bordeaux | Frankreich | 0.5dl
+102

Snacks

pilz | macaron
brüggli lachsforelle | krustentiermousse
auster

Königsmakrele

rettich | myoga | aguachile

Chawanmushi*

jakobsmuschel | topinambur | vadouvan

Signature Dish

entenlebereis | rande | rindertatar

Sauerteigbrot

belper knolle | süsrahmbutter | frischkäse

Kaisergranat*

yuzu kosho | kürbis | buttermilch

Zander

krustentierfarce | schnittlauch | vin jaune

Rehrücken

maitake | liebstöckel | rapsschaum

Crème Vanille*

wilde heidelbeeren | shiso | steinpilze

Reine Claude

dulce de leche | mirin | nussbutter

Sweet treats

madeleines | haselnuss
pâta à choux | sorbet

Degustationsmenü 335 CHF

Verkürzte Variante*

295 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8,1 % MwSt.