

# **DEGUSTATIONSMENU**

## SALAD ROUGE

Randen | Seidenbüffel | Schwarze Johannisbeere | Lavendelhonig

TASCHENKREBS
Gurke | Kombu Royal | Kaluga Kaviar

STEINBUTT
Sellerie | Haselnuss | Vin Jaune

KALBSBRIES
Steinpilz-Makkaroni | Violette Artischocke | Petersilie | Knoblauch

## REHRÜCKEN

Foie Gras | Rotkohl | Pastinaken | Pedro Ximénez

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)

KRÄUTERSORBET
Gurke | Kaffirlimette | Chartreuse

SCHWARZE FEIGE Rosengeranie | Meringue | Champagner

COSTA RICA SCHOKOLADE Erdnuss | Whisky | Grüner Kardamom

#### Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 165

# **VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENU**

SALAD ROUGE

Randen | Seidenbüffel | Schwarze Johannisbeere | Lavendelhonig

WEISSES WURZELGEMÜSE Topinambur | Rübe | Mangold

BIO EI Sellerie | Haselnuss | Vin Jaune

STEINPILZ MAKKARONI Violette Artischocken | Petersilie | Knoblauch

> BIO DINKEL Pfifferling | Sbrinz | Zwiebel-Velouté

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)

KRÄUTERSORBET
Gurke | Kaffirlimette | Chartreuse

SCHWARZE FEIGE Rosengeranie | Meringue | Champagner

COSTA RICA SCHOKOLADE Erdnuss | Whisky | Grüner Kardamom

### Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

3 Gänge: CHF 195

5 Gänge: CHF 255

8 Gänge: CHF 275

Weinbegleitung ab CHF 165