

DEGUSTATIONSMENU

MENU

Das Menü ist als Degustationserlebnis konzipiert. Vier salzige Gänge plus Dessert in Vorspeisengrösse mit hochwertigen Produkten.

WEINBEGLEITUNG

- 3 Gläser 39.–
- 4 Gläser 51.–
- 5 Gläser 62.–

Unser Personal kann jederzeit Auskunft geben über Allergene und Unverträglichkeiten. Wir können jedoch nur bedingt Rücksicht nehmen.

Danke für Ihr Verständnis.

À LA CARTE

The menu is designed as a dégustation experience: four savory courses plus a dessert, all served in startersized portions and prepared with highquality ingredients.

WINE PAIRING

- 3 Glases 39.–
- 4 Glases 51.–
- 5 Glases 62.–

Our staff can provide information about allergens and intolerances at any time, but we can only take this into consideration to a limited extend.

Thank you for your understanding.

Deklaration:

Makrele, Bretagne	FR
Rotbarbe	PT
Ente, Barabie	FR

BRETONISCHE MAKRELE
Verjuskimchi • Shitake Kefir • Thai Basilikum

BRETON MAKEREL
Verjus Kimchi • Shitake Kefir • Thai Basil

MEHLSUPPE
Schalotten Soubise • Kerbel • Lavendel

FLOUR SOUP
Shallot Soubise • Chervil • Lavender

SCHWARZWURZEL
Pastinake • Karotte • Grünkohl • Bschorle Sud

SALSIFY
Parsnip • Carrot • Kale

MIERAL ENTENBRUST
Topinambur • Dattelcreme • Mole • Kalettes

MIERAL DUCK BREAST
Jerusalem Artichoke • Date Cream • Mole • Kalettes

CRÈME BRÛLEE
Mandarine • Vanille • Langpfeffer

CRÈME BRULÉE
Mandarin • Vanilla • Long Pepper

MENU 137.–

Vegi mit Fisch 128.– | Vegi 125.–

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST