

À la Carte

TARTE FINE

Romesco | Belper Knolle | Feine Kräuter

BLAUER HUMMER

Ajo Blanco | Gurke | Traube

TASCHENKREBS

Gurke | Kombu Royal | Kaluga Kaviar



WILDER STEINBUTT

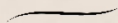
Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen Beurre Blanc

KALB

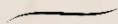
Steinpilz-Makkaroni | Violette Artischocke

REHRÜCKEN

Foie Gras | Rotkohl | Pastinaken | Schokolade | Pedro Ximenez



AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)



POMPONA VANILLE

Leichte Vanille-Mousse | Diplomático Rum | Haselnuss-Praliné

70% TUMA YELLOW

Sakura | Kirsch | Joghurt

AMALFI-ZITRONE

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

3 Gänge CHF 255

Vegetarisch

SPÄTSOMMERSALAT

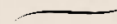
Goldene Rande | Feige | Walnuss | Verjus | Seidenbüffel

TARTE FINE

Romesco | Belper Knolle | Feine Kräuter

WEISSES WURZELGEMÜSE

Topinambur | Rübe | Knollenziest



FREGOLA SARDA

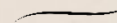
Karotte | Rübe | Knollensellerie

BIO URDINKEL

Steinpilz | Violette Artischocke | Petersilie und Knoblauch

AGNOLOTTI

Mangold | Pilze | Allium | Sbrinz



AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE (Zusätzlich CHF 40)



POMPONA VANILLE

Leichte Vanille-Mousse | Diplomático Rum | Haselnuss-Praliné

70% TUMA YELLOW

Sakura | Kirsch | Joghurt

AMALFI-ZITRONE

Ingwer | Zitronenblatt Crèmeux | Kräuter-Vinaigrette

3 Gänge CHF 255