Classic

SALAD ROUGE
Randen | Seidenbüffel | Schwarze Johannisbeere | Lavendelhonig

TASCHENKREBS
Gurke | Kombu Royal | Kaluga Kaviar

WILDER STEINBUTT
Fregola Sarda | Mangold | Muscheln | Algen Beurre Blanc

REHRÜCKEN
Foie Gras | Rotkohl | Pastinaken | Schokolade | Pedro Ximénez

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE
(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL
Champagner | Alpine Haskap | Veilchen

AMALFI-ZITRONE
Ingwer | Zitronenblatt Crémeux | Kräuter-Vinaigrette

Seasons

RINDS- UND AUSTERN-TARTAR
Crème Fraîche | Gillardeau-Auster | Sauerampfer | Osietra Kaviar

BLAUER HUMMER
Ajo Blanco | Gurke | Traube

GEANGELTER WOLFSBARSCH
Knollensellerie | Haselnuss | Vin Jaune | Weisser Trüffel

KALB
Steinpilz-Makkaroni | Violette Artischocke | Petersilie und Knoblauch

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE
(Zusätzlich CHF 40)

KIR ROYAL
Champagner | Alpine Haskap | Veilchen

70% TUMA YELLOW
Sakura | Kirsch | Joghurt

Garden

WEISSES WURZELGEMÜSE
Topinambur | Rübe | Knollenziest

BIO EI
Knollensellerie | Haselnüsse | Vin Jaune I Weisser Trüffel

AGNOLOTTI
Mangold | Pilze | Allium | Sbrinz

BIO URDINKEL
Steinpilz | Violette Artischocke | Kräuter-Nage

AUSWAHL AN SCHWEIZER KÄSE
(Zusätzlich CHF 40)

SELLERIE-SORBET
Joghurt | Apfel | Gurke | Kaffirlimette | Manni Olivenöl

POMPONA VANILLE
Leichte Vanille-Mousse | Diplomático Rum | Haselnuss-Praliné

Wir freuen uns, Ihnen unsere aktuellen,
saisonal inspirierten Menüs zu präsentieren,
die auf sorgfältig ausgewählten lokalen Produkten
basieren und das Handwerk der Bauern,
Fischer und Produzenten aus den Bergen und Seen der
Schweiz sowie ihrer Nachbarländer zelebrieren.

Im Restaurant und in der Küche:
Tommaso, Rabea, Carlo, Francesco R,Gabriele
Francesco E, Marco, Giovanni, Lukas, Sarah
Zoltán, Ruben, Aram, Eduardo, Gilad

6 Gänge CHF 295