

Schlemmer-Menü

Zweierlei von der Wachtel mit Waldpilz-Consommé
Brust & Ballontine | Buchenpilze im Teigmantel | Soja |
eingelegter Chicorée | Rettich | Wilder Brokkoli in Nusspanade

Creme Brûlée vom Vacherin Mont d'Or aus der Schweizer Jura
Geräucherte Makrele | Rosenkohlblätter |
Cranberrys | Pflaumengel

Duett von gratinierter Jakobsmuschel &
„Glen Douglas“ Lachs Sashimi
Habana-Chili-Orangenkonfit | Petersilie | zweierlei Spitzpaprika |
Yuzu | Flower Sprouts

Spanisches Iberico Filet rosa gebraten unter der Briochekruste
Schwarzwälder-Schinken-Hollandaise | Apfelrelish |
Spitzkohl | Kürbisvariation | Miso | Gebackene Polenta

Schokoträumchen
Schokoladenfondant | Brownie | Schokocreme |
Tonkabohne | Mousse | Vanilleeis | eingelegte Karotte

3 Gang 51,00 (ohne Creme Brulee, Duett)

4 Gang 63,90 (ohne Duett)

5 Gang 78,90

Weinbegleitung 0,1l 3 Gang 16,90

Weinbegleitung 0,1l 4 Gang 22,90

Weinbegleitung 0,1l 5 Gang 27,90