

degustations-menü

ceviche vom hamachi

stangensellerie – physalis – minze – radieschen-crostini

CEVICHE OF HAMACHI

STALK CELERY – PHYSALIS – MINT – RADISH CROSTINI

* * * * *

hausgemachte felsenhummerravioli

langostino-essenz – perlzwiebeln

HOMEMADE ROCK LOBSTER RAVIOLI

LANGOSTINO ESSENCE – PEARL ONIONS

* * * * *

filet vom eiswasser-saibling

grüenspargel – wilder ingwer – zitronengras

karottenchutney

FILLET OF ICE WATER CHAR

GREEN ASPARAGUS – GINGER – LEMONGRASS – CARROT CHUTNEY

* * * * *

duett vom frühlings-lamm

ratatouille – barbeque-tomaten – salsa verde

oliven-kartoffelespuma

TWO KINDS OF SPRING LAMB

RATATOUILLE – BARBEQUE TOMATO – SALSA VERDE

OLIVE-POTATO ESPUMA

* * * * *

auswahl unserer rohmilchkäse

SELECTION OF RAW MILK CHEESE

* * * * *

rhabarber-erdbeer-gratin im baumkuchenmantel

melissensorbet

RHUBARB-STRAWBERRY GRATIN

BALM SORBET

* * * * *

friandises

(NUR ABENDS, BESTELLUNG BIS 20.30 UHR MÖGLICH | FOR DINNER ONLY, LAST ORDER UNTIL 8.30 P.M.)

komplettes menü | COMPLETE MENU CHF 155.–

komplettes menü in mini-portionen | COMPLETE MENU IN MINI-PORTIONS CHF 145.–

5 wahlgänge | 5 COURSES OF CHOICE CHF 145.–

4 wahlgänge | 4 COURSES OF CHOICE CHF 130.–

weinbegleitung, 6 gläser | MATCHING WINES, 6 GLASSES CHF 90.–