

Vegetarisches Menü

Amuse-Bouche

Selleriemousse

Rote Beete | Geräucherter Sud

Polenta

Olive | Artischocke | Escabeche

Tofu

Petersilienwurzel | Tom Kha

Waldpilze

Kartoffel | Zwiebel | Pilzessenz

Chaource

Mirabelle | Kerbel

Cassis

Mandel | Milch

Sauerkirsche

Getreide | Joghurt

125 €

Weinbegleitung 79 €

Menü

Amuse-Bouche

Balfego Thunfisch

Rettich | Nori Alge | Soja-Ingwer-Sud

Seehecht

Petersilienwurzel | Hühnerhaut | Dashi

Felsenhummer

Kürbis | Erdnuss | Gelbes Thaicurry

US-Beef

Zwiebel | Shiitake | Backenjus

Chaource

Mirabelle | Kerbel

Cassis

Mandel | Milch

Thaimango

Grüner Reis | Guave | Pandan

155 €

Weinbegleitung 79 €

Und ...

Gänseleber

Zwetschge | Kaffirlimette | Müsli

29 €

Loup de Mer

Gnocchi | Artischocke | Escabeche

28 € | 45 €

Burgaud Ente

Kohlrabi | Yuzu | Asiajus

48 €

Küchenchef, Florian Stolte
Pâtissiere, Myriam Isler
Serviceleitung, Jan Maetzing