

DEGUSTATIONSMENÜ

Amuse Bouche

Gebratene "Tristan da Cunha" Languste
Gemüsepickels, Erbsen

Bretonische Seezunge, Champagnerschaum
Artischocken, grüne Spargeln

Knuspriges Ei, frische Morcheln, Fave Bohnen, Parmesan

Kalbsrücken, geschmorte Backe, gebackene Milken
Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauch Gnocchi

Käseauswahl, hausgemachter Birewegge, Chutney

Erdbeer-Pfefferminz Macaron, Rhabarber

Friandises

4 Gänge CHF 95

5 Gänge CHF 108

6 Gänge CHF 120

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.