

DEGUSTATIONSMENÜ

Amuse Bouche

Geräuchertes Seeteufel-Carpaccio, Gemüse Pickles, Fingerlimes, Kräuter

Krustentierbouillon, Scampi, Jakobsmuschel
Krustentierravioli, Fenchel

63 °C Ei, Spinat, Alba Trüffel, Brotchip

Rehfilet, wilder Pfeffer, Kürbis, Rotkraut
Kartoffel-Gnocchi, Kürbiskernpesto

Käseauswahl, hausgemachter Birewegge, Chutney

Zitronen-Sablé, Zitrusfrüchte, Meringue, Sauerrahmglace

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.