

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

RINDSTATAR VOM «CHATEAU DE RAYMONTPIERRE» | ZWIEBEL | SENF

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

BRÜGGLI LACHSFORELLE & SEEIGEL
Passionsfrucht | Minze | Süsskartoffel | Prunier Oscietra Superior Kaviar
Schweiz / Genf / GrandCour Blanc / Jean-Pierre Pellegrin / 2022

LANGOUSTINO
Tomate | Thai Salsa | Kaffir Limette
Deutschland / Rheintal / Steifersheim Riesling «Porphyr» / Wagner-Stempel / 2022

ROTBARBE VON DER ALGARVE
Fenchel | Ducca | Estragon Béarnaise
Spanien / Katalonien / Històric / Terroir al Limit / 2022

INNERSCHWEIZER KALBSBACKEN & BRIES
Gulaschud | Dill | Spitzkohl
Italien / Südtirol / Lindenburg / Alois Lageder / 2020

BOSKOOP APFEL
Zitrone | Sauerrahm | Blätterteig
Frankreich / Bordeaux / Bonneau / Château Closiot / 2018

ZWETSCHGEN
Kaffee | Mandel | Getreide
Österreich / Südsteiermark / BA. T Beerenauslese / Tement / 2017

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht
Cremeschnitte | Brombeere | Vanille
„André's Bananasplit“

4 Gang Menü 270.- | 5 Gang Menü 295.- | 6 Gang Menü 320.-

Weinbegleitung von Gastgeberin & Sommelière Laura Frömel

4 Gang 140.- | 5 Gang 170.- | 6 Gang 200.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.