EINSTIMMUNG

Bao Bun | Tomaten Tartelette | Polenta Cracker

HÜTTENKÄSE | DINKEL COUSCOUS | OLIVEN | KRÄUTER

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

MARINIERTE AVOCADO

Kopfsalat | Thai Salsa | Kaffir Limette

Deutschland / Pfalz / Kallstadter Saumagen / Riesling Auslese / Koehler-Ruprecht / 2018

WILDER BROKKOLI & BLUMENKOHL

Fenchel | Sauce Béarnaise | Beurre Blanc

Frankreich / Rhône / Châteauneuf-du-Pape Blanc / Grenache Blanc, Clairette, Roussanne / Clos Saint Jean / 2023

EIGELB VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG

Artischocken | Tomate | Sherryessig Escabèche

Italien / Trentino / Teroldego «Morei» / Azienda Agricola Foradori / 2022

GERSTENRISOTTO

Zwiebel | Sommer-Steinpilz | schwarzer Trüffel

Italien / Kampanien / Taurasi Riserva / Aglianico / Michele Perillo / 2011

ERDBEEREN VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG

Felchlin Opus Blanc Schokolade | Weizengras | Heumilch

Schweiz / Schaffhausen / Cidre Champagner Bratbirne / Mosterei Oswald + Ruch / 2023

JAPANISCHE YUZU

Haselnuss | Buttermilch | Ingwer

Schweiz / Wallis / Grain Noble / Marie-Thérèse Chappaz

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Geeiste Zitronentarte

„André's Bananasplit“

4 Gang Menü 260.- | 5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.-

Weinbegleitung

4 Gang 150.- | 5 Gang 185.- | 6 Gang 220.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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