

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

VORSPEISEN

MARINIERTE ENTENLEBER

Randen | Himbeeren | Brioche

CHF 90.-

SEEIGEL AUS HOKKAIDO

Frenchtoast | Oscietra Kaviar

2 St. /CHF 90.-

CARABINERO AUS PORTUGAL

Junger Knoblauch | Zitronen Aioli | Innereien Creme

CHF 100.- / Stück

HAUSGEMACHTE CAVATELLI

Weisser Trüffel | Tessiner Steinpilze | Parmesan

CHF 100.-

HAUPTSPEISEN

GANZER STEINBUTT GEFÜLLT MIT LANGOUSTINES

Tom Yum | Fried Rice | spicy Gurkensalat

für 2 Personen

CHF 250.-

JAPANISCHES WAGYU FILET

wilder Broccoli | gebratene Entenleber | Yuzu

ca. 100g

CHF 180.-

KÄSE & DESSERT

VON „MAÎTRE ANTONY“ AUS VIEUX FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse

CHF 50.-

ANDRÉ'S SOUFFLIERTER CHEESECAKE

wilde Gotthard Heidelbeeren | Tahiti Vanille Eis

Zubereitungsdauer ca. 30 min

für zwei Personen

CHF 80.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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