

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

MAKRELE VON DER ALGARVE | OLIVE | MANDEL | PIMIENTOS

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE
Dill | Rettich | Prunier Oscietra Superior Kaviar
Schweiz / Genf / GrandCour Blanc / Jean-Pierre Pellegrin / 2022

ATLANTIK STEINBUTT & JAKOBSMUSCHEL
Kürbis | gelbes Thaicurry | Kaffir Limette
Spanien / Teneriffa / Trenzado / Suertes del Marqués / 2022

EIGELB VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG
Weisse Trüffel | Steinpilz | Nussbutter
Italien / Piemont / Bricco del Bosco / Azienda Agricola Accornero / 2018

JUNGES REH AUS TIROLER JAGD
Rande | Cassis | Entenleber
Frankreich / Burgund / Mercurey 1er Cru 'Sazenay' / Tupinier-Bautista / 2021

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

ZWETSCHGEN
Kaffee | Mandel | Getreide
Portugal / Douro / 10 years old tawny port / Taylor's Port Wine

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht
Pistazie | Nougat | Jostabeere
„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.