

## WIDDER LUNCH EXPERIENCE

### EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE  
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

### VORSPEISEN

POCHIERTE GILLARDEAU AUSTER  
Zwiebel | Senf | Rettich

BRÜGGLI LACHSFORELLE  
Passionsfrucht | Minze | Süsskartoffel

KNUSPRIGE SCHWEINEBAUCH RAVIOLI  
Tomate | Tom Yum | Kaffir Limette

### HAUPTSPEISE

ATLANTIK STEINBUTT  
Fenchel | Ducca | Salzzitrone

oder

RINDSPAILLARD  
VOM «CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»  
Spitzkohl | Gulasch | Dill

### DESSERT & KÄSE

BOSKOOP APFEL  
Zitrone | Sauerrahm | Blätterteig

oder

ROHMILCHKÄSE VON  
«MAÎTRE ANTONY» AUS FERRETTE  
Früchtebrot | Birnensenf | saure Gurken

### SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Cremeschnitte | Bananensplit

Menü CHF 160.-  
Passende Weine: 3 Gläser CHF 70.-

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