

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

VORSPEISEN

MARINIERTE ENTENLEBER

Sauerkirsche | Räucheraal | Brioche
CHF 65.-

ATLANTIK CARABINERO

junger Knoblauch | Petersilie | Salzzitrone
CHF 85.-

KANADISCHE SEEIGEL

French Toast | Aioli | Prunier Oscietra Kaviar
2 Stück CHF 95.-

WIDDER "RAMEN"

Périgord-Trüffel | Kalbskopf | Yuzu | Asia Bouillon
CHF 65.-

HAUPTSPEISEN

ATLANTIK STEINBUTT

GEFÜLLT MIT JAKOBSMUSCHELN

Thai Curry | Fried Rice | spicy Gurkensalat
für 2 Personen | CHF 200.-

GANZES POULET DE BRESSE

„Selektion Valérie Miéral Excellence“

in 2 Gängen serviert / Périgord-Trüffel
ab 2 Personen | CHF 250.-

KÄSE

„MAÎTRE ANTONY“ AUS FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse
CHF 50.-

DESSERT

ANDRÉS SOUFFLIERTER CHEESECAKE

eingemachte Jostabeeren | rotes Shisosorbet
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.