

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

BRETONISCHER TASCHENKREBS
Thai Salsa | Kräuter | Kaffir Limette

MENÜ

RINDSTATAR VOM EIGENEN HOF
Salate | Dill | Meerrettich
Upgrade: +10g Oscietra Kaviar CHF +30

ST. PETERSFISCH AUS PORTUGAL
Béarnaise | weisser Spargel | Erbsen

BALFEGÓ THUNFISCHBAUCH
Artischocke | Herzmuscheln | Salzzitrone

FILET VOM MAIBOCK
Entenleber | Périgord Trüffel | Morcheln
Upgrade: Swiss Wagyu Rind anstatt Reh CHF +40

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

KOKOSNUSS
Matcha | roter Shiso | Nashi Birne

RHABARBER & ERDBEEREN
Quark | Pekanuss | Champagner

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Marzipanparfait | Bananasplit

Menü

3-Gang 160.- | 5-Gang 200.- | 7-Gang 240.-

Weinbegleitung

3 Gläser 70.- | 5 Gläser 100.- | 7 Gläser 145.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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