

EINSTIMMUNG

Bao Bun | Tomaten Tartelette | Polenta Cracker

AVOCADO | THAI SALSA | KAFFIR LIMETTE

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

HÜTTENKÄSE

Dinkel Couscous | Oliven | Kräuter

Deutschland / Baden / Gras im Ofen / Chardonnay / Dr. Heger / 2023

RANDEN

Yuzu | Nussbutter | Jalapeño

Frankreich / Loire / Saumur Blanc / Chenin Blanc / Domaine Collier / 2021

EIGELB VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG

Artischocke | Kapernblätter | Salzzitrone

Italien / Sizilien / Etna Bianco / Carricante / Bella-Colonna / 2025

GERSTENRISOTTO

ingelegter Wintertrüffel | Bohnen | Pfifferlinge

Spanien / Rioja / Las Viñas de Eusebio / Tempranillo / Olivier Rivière / 2019

WARMER SCHAUM VOM MÜNSTER

Rotschmierkäse von der Fromagerie Antony | Birne | Kümmel

Deutschland / Pfalz / Kallstadter Saumagen Auslese trocken / Koehler-Ruprecht / 2018

KOKOSNUSS

Matcha | roter Shiso | Sweet Violet Pflaume

Ungarn / Tokaj / Szepsy / Furmint, Hárslevelű / Szamorodni / 2016

EINGEMACHTE APRIKOSEN

Mandel | Basilikum | roter Kampot-Pfeffer

Schweiz / Graubünden / Scheurebe La Sara / Davaz / 2024

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Florentiner | Pistazie | Himbeere

„André's Bananasplit“

5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.- | 7 Gang Menü 350.-

Weinbegleitung

5 Gang 185.- | 6 Gang 220.- | 7 Gang 255.-

Preise in CHF inklusive 8.1 MwSt.

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