WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

VORSPEISEN

BALFEGO THUNFISCH
Oliven | Senf | Kräuter

GAMBERO ROSSO DI MAZARA
Kopfsalat | Thai Salsa | Kaffir Limette

BREMGARTEN SAIBLING
Fenchel | Sauce Béarnaise | Beurre Blanc
UPGRADE: 10g Oscietra Kaviar chf 30

HAUPTSPEISE

MAIBOCK AUS TIROL
Zwiebel | Sommer-Steinpilz | schwarzer Trüffel
oder

ATLANTIK ROTBARBE
Artischocke | Rouille | Sherry Escabèche

DESSERT & KÄSE

ERDBEEREN VOM EIGENEN HOF
Joghurt | Haselnuss | braune Butter
oder

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

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | geeiste Zitronentarte
Bananasplit

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