

# WIDDER LUNCH EXPERIENCE

## EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE  
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

## VORSPEISEN

BRETONISCHER TASCHENKREBS  
Thai Salsa | Kräuter | Kaffir Limette

SARDINE VON DER ALGARVE  
Rindstatar | Dill | Meerrettich  
Upgrade: +10g Oscietra Kaviar CHF 30

BALFEGÓ THUNFISCHBAUCH  
Artischocke | Herzmuscheln | Salzzitrone

## HAUPTSPEISE

MIERAL TAUBE  
Entenleber | Périgord Trüffel | Steinpilze  
UPGRADE: swiss Wagyu Rind anstatt Taube CHF 40

oder

JAKOBSMUSCHEL  
Béarnaise | weisser Spargel | Erbse

## DESSERT & KÄSE

KOKOSNUSS  
Matcha | roter Shiso | Nashi Birne

oder

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

## SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Marzipanparfait | 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