

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.-

HAUPTSPEISEN

ATLANTIK SEEZUNGE AN DER GRÄTE GEBRATEN

Tom Yum | Fried Rice | spicy Gurkensalat
für 2 Personen | CHF 200.-

FRANZÖSISCHER WILDHASE

Rotkohl | Steinpilze | Innereien Sauce
für 2 Personen | CHF 180.-

COTE DE BOEUF

VOM "CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE"
4 WOCHEM LUMA GEREIFT

Artischocken | Steinpilze | Rindermark-Kruste
ca. 400g | CHF 180.-

KÄSE

„MAÎTRE ANTONY“ AUS FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse
CHF 50.-

DESSERT

ANDRÉS SOUFFLIERTER CHEESECAKE

eingemachte Jostabeeren | Mandelmilcheis
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.