

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

RIND

VOM «CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»

Gulasch Bun | Trockenfleisch

Beef Tatar Taco

VORSPEISEN

BALFEGO THUNFISCH

Dill | Rettich | Merrettich

ENTENLEBER NOUGAT

Dattel | Haselnuss | Brioche

EIGELB

VOM SCHLATTGUT IN HERRLIBERG

Perigord Trüffel | Spinat | Nussbutter

HAUPTSPEISE

KNUSPRIGE HUMMER RAVIOLI

Kürbis | Thai-Curry | Kaffir Limette

oder

KAPAUN AUS DER GASCOGNE

Rande | Cassis | Entenleber

DESSERT & KÄSE

EINGEMACHTE SAUERKIRSCHEN

Kokosnuss | Jasminblüte | Pandan

oder

ROHMILCHKÄSE VON

«MAÎTRE ANTONY» AUS FERRETTE

Früchtebrot | Birnensenf | saure Gurken

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Pistazien – Nougat

Bananensplit

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.