

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE

Bao Bun | Entenleber

Knusprige Haut

VORSPEISEN

BRÜGGLI LACHSFORELLE

Passionsfrucht | Minze

BALFEGO THUNFISCH

Soja | Rettich | Wasabi

BADISCHER WEISSER SPARGEL

Erbse | Yuzu | Piemonteser Haselnüsse

HAUPTSPEISE

ROYAL TAUBE SELEKTION ALFRED VON

ESCHER

Blumenkohl | Thaicurry | Entenleber

oder

ALGARVE ROTBARBE

Artischocke | Rouille | Sherry Escabèche

DESSERT & KÄSE

ERDBEEREN

Felchlin Opus Blanc Schokolade |

Weizengras | Heumilch

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

Service Mitarbeiter