

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

MENÜ

BALFEGÓ THUNFISCH
Gamba Blanca | Olive | Kräuter
Upgrade: +10g Oscietra Kaviar + CHF 30

CRABCAKE VOM BRETONISCHEM HUMMER
Yuzu | Jalapeño | Rande

ISLAND SEETEUFEL
Artischocke | Herzmuscheln | Salzzitrone

APPENZELLER RIBELMAIS-HUHN
eingelegter Wintertrüffel | Bohnen | Pfifferlinge
Upgrade: Schweizer Wagyu Entrecôte anstatt Pastete + CHF 40

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

KOKOSNUSS
Matcha | roter Shiso | Wildheidelbeeren

EINGEMACHTE APRIKOSEN
Mandel | Basilikum | roter Kampot-Pfeffer

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Pistazien Florentiner | Bananasplit

Menü
3-Gang 160.- | 5-Gang 200.- | 7-Gang 240. -

Weinbegleitung
3 Gläser 70.- | 5 Gläser 100.- | 7 Gläser 145. -

Preise in CHF inklusive MwSt.
Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den
einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere
Servicemitarbeiter.