

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | Knusprige Haut

BRÜGGLI LACHSFORELLE | SÜSSKARTOFFEL | PASSIONSFRUCHT | MINZE

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

BRETONISCHER TASCHENKREBS

Soja | Rettich | Wasabi

Frankreich / Loire / Saumur Blanc «Romain» / Chenin Blanc / Guiberteau / 2023

WEISSER BADISCHER SPARGEL

Gamba Blanca | Yuzu | Piemonteser Haselnüsse

Deutschland / Franken / Vinz alte Reben / Silvaner / Weingut am Stein / 2022

ROTBARBE UND MUSCHELN VON DER ALGARVE

Artischocke | Sauce Rouille | Sherryessig Escabèche

Italien / Trentino / Teroldego «Morei» / Azienda Agricola Foradori / 2020

JAPANISCHES WAGYU ENTRECÔTE

Blumenkohl | Thaicurry | Entenleber

Italien / Piemont / Nebbiolo / Giacomo Fenocchio / Barolo Bussia / 2018

ERDBEERE

Felchlin Opus Blanc Schokolade | Weizengras | Heumilch

Schweiz / Wallis / Cidre / Histoire d'Enfer / 2020

RHABARBER

Nussbutter | Joghurt | Macadamia

Deutschland / Mosel / Riesling Kabinett / H. Thanisch / 2023

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Geeiste Zitronentarte

„André's Bananasplit“

4 Gang Menü 260.- | 5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.-

Weinbegleitung

4 Gang 150.- | 5 Gang 185.- | 6 Gang 220.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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