

## EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE  
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

BRETONISCHER TASCHENKREBS | THAI SALSA | KAFFIR LIMETTE

## STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

SARDINE VON DER ALGARVE  
Rindstatar | Dill | Meerrettich

*Deutschland / Baden / Ihringer Winklerberg «Gras im Ofen» / Chardonnay / Weingut Dr. Heger / 2023*

LANGOUSTINE

weisser Spargel | Erbsen | Estragon-Béarnaise

*Österreich / Kamptal / Ried Lamm / Grüner Veltliner / Weingut Bründlmayer / 2023*

BALFEGÓ THUNFISCHBAUCH

Artischocke | Herzmuscheln | Salzzitrone

*Frankreich / Burgund / Aligoté «Miarlons du Bas» / Chanterêves / 2023*

MAIBOCK AUS ÖSTERREICH

Entenleber | Périgord Trüffel | Steinpilze

UPGRADE: schweizer Wagyu Rind anstatt Reh + CHF 40

*Italien / Piemont / Barolo / Nebbiolo / Comm. G.B Burlotto / 2022*

WARMER SCHAUM VOM EPOISSES

Rotschmierkäse von der Fromagerie Antony | Speck | Zitronenthymian

*Frankreich / Jura / Vin Jaune / Savagnin / Domaine Pignier / 2018*

KOKOSNUSS

Matcha | roter Shiso | Nashi Birne

*Frankreich / Elsass / Gewürztraminer macération pur vin / Pierre Frick / 2022*

RHABARBER & WALDERDBEEREN

Quark | Pekannuss | Champagner

*Österreich / Burgenland / Trockenbeereauslese Nummer 6 Grand Cuveé / Welschriesling / 1999  
ausgeschenkt aus der Nebukadnezar Flasche*

## SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Jasmintee | Pistazie | Himbeere

„André's Bananasplit“

5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.- | 7 Gang Menü 350.-

Weinbegleitung

5 Gang 185.- | 6 Gang 220.- | 7 Gang 255.-

Preise in CHF inklusive 8.1 MwSt.

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