

EINSTIMMUNG

Bao Bun | knuspriger Chiasamen Chip | Polenta Cracker

BÜFFELMOZZARELLA AUS DEM JURA | OLIVE | MANDEL | PIEMENTOS

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

HÜTTENKÄSE

Dill | Rettich | Dinkel Couscous

Schweiz / Genf / GrandCour Blanc / Jean-Pierre Pellegrin / 2022

KNUSPRIGE ZUCCHINI

Kürbis | gelbes Thaicurry | Kaffir Limette

Spanien / Teneriffa / Trenzado / Suertes del Marqués / 2022

EIGELB VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG

Weisse Trüffel | Steinpilz | Nussbutter

Italien / Piemont / Bricco del Bosco / Azienda Agricola Accornero / 2018

GERSTENRISOTTO

Rande | Cassis | Waldpilze

Frankreich / Burgund / Mercurey 1er Cru 'Sazenay' / Tupinier-Bautista / 2021

BOSKOO APFEL

Zitrone | Sauerrahm | Blätterteig

Frankreich / Bordeaux / Bonneau / Château Closiot / 2018

ZWETSCHGEN

Kaffee | Mandel | Getreide

Portugal / Douro / 10 years old tawny port / Taylor's Port Wine

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Pistazie | Nougat | Jostabeere

„André's Bananasplit“

4 Gang Menü 270.- | 5 Gang Menü 295.- | 6 Gang Menü 320.-

Weinbegleitung von Gastgeberin & Sommelière Laura Frömel

4 Gang 140.- | 5 Gang 170.- | 6 Gang 200.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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