

EINSTIMMUNG

RIND VOM « CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»

Gulasch Bun | Trockenfleisch | Beef Tatar Taco

GAMBA BLANCA VON DER ALGARVE | ZWIEBEL | GEEISTE BÉARNAISE

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

BALFEGO THUNFISCH & GILLARDEAU AUSTER

Rettich | Kräuter | Prunier Oscietra Kaviar

Italien / Colli Orientali del Friuli / Friulano / Miani / 2022

LANGOUSTINE

Tom Yum | Erdnuss | Kaffir Limette

Deutschland / Rheingau / Monte Nostrum / Riesling / Robert Weil / 2022

ENTENLEBER LABEL ROUGE

Yuzu | Räucheraal | Perigord Trüffel

Frankreich / Jura / Trousseau RUZARD «Cuvée des Géologues» / Aviet Lucien & Fils / 2023

MIERAL PERLUHN «PIRI PIRI»

Bohnen | Olive | Piment d'Espelette

Spanien / Rioja / Viña Bosconia Reserva / Viña Tondonia / 2011

EINGEMACHTE SAUERKIRSCHEN

Kürbiskern | Kokosnuss | Pandan

Deutschland / Mosel / Riesling Kabinett / H. Thanisch / 2022

BIRNE GUTE LUISE

Sauerampfer | Rooibos Tee | Macadamia

Frankreich / Bordeaux / Bonneau / Château Closiot / 2018

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Pistazie | Nougat | Mandarine

„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.