

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

VORSPEISEN

MARINIERTE ENTENLEBER

Pistazie | eingelegte Aprikosen | Brioche
CHF 90.-

SEEIGEL AUS HOKKAIDO

Frenchtoast | Oscietra Kaviar
2 St. /CHF 90.-

CARABINERO AUS PORTUGAL

Junger Knoblauch | Zitronen Aioli | Innereien Creme
CHF 100.- / Stück

HAUSGEMACHTE CAVATELLI

Weisser Trüffel | Tessiner Steinpilze | Parmesan
CHF 100.-

HAUPTSPEISEN

GANZER STEINBUTT GEFÜLLT MIT LANGOUSTINES

Tom Yum | Fried Rice | spicy Gurkensalat
für 2 Personen
CHF 250.-

JAPANISCHES WAGYU FILET

wilder Broccoli | gebratene Entenleber | Yuzu
ca. 100g
CHF 180.-

SCHOTTISCHES MOORHUHN

Rotkohl | Steinpilze | Wacholderrahmsauce
für 2 Personen
CHF 220.-

KÄSE & DESSERT

VON „MAÎTRE ANTONY“ AUS VIEUX FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse
CHF 50.-

ANDRÉ'S SOUFFLIERTER CHEESECAKE

wilde Gotthard Heidelbeeren | Tahiti Vanille Eis
Zubereitungsdauer ca. 30 min
für zwei Personen
CHF 80.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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