

## EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

### VORSPEISEN

#### MARINIERTE ENTENLEBER

Sauerkirsche | Räucheraal | Brioche

CHF 65.-

#### ATLANTIK CARABINERO

junger Knoblauch | Petersilie | Salzzitrone

CHF 85.-

#### KANADISCHE SEEIGEL

French Toast | Aioli | Prunier Oscietra Kaviar

2 Stück CHF 95.-

#### WIDDER "RAMEN"

Périgord-Trüffel | Kalbskopf | Yuzu | Asia Bouillon

CHF 65.-

### HAUPTSPEISEN

#### ATLANTIK DRACHENKOPF

#### GEFÜLLT MIT JAKOBSMUSCHELN

Thai Curry | Fried Rice | spicy Gurkensalat

für 2 Personen | CHF 200.-

#### GANZES POULET DE BRESSE

„Selektion Valérie Miéral Excellence“

in 2 Gängen serviert / Périgord-Trüffel

ab 2 Personen | CHF 250.-

### KÄSE

#### „MAÎTRE ANTONY“ AUS FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse

CHF 50.-

### DESSERT

#### ANDRÉS SOUFFLIERTER CHEESECAKE

eingemachte Jostabeeren | rotes Shisosorbet

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.