

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

VORSPEISEN

INNERSCHWEIZER KALBSTATAR
Olive | Mandel | Pimientos

NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE
Dill | Rettich

EIGELB VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG
weisse Trüffel | Steinpilze | Nussbutter

HAUPTSPEISE

ATLANTIK ROTBARBE
Kürbis | gelbes Thaicurry | Kaffir Limette

oder

RINDSPAILLARD VOM CHÂTEAU DE
RAYMONTPIERRE
Rande | Cassis | Entenleber

DESSERT & KÄSE

BOSKOOP APFEL
Zitrone | Sauerrahm | Blätterteig

oder

ROHMILCHKÄSE VON
«MAÎTRE ANTONY» AUS FERRETTE
Früchtebrot | Birnensenf | saure Gurken

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Pistaziennougat | Bananensplit

Menü CHF 160.-
Passende Weine: 3 Gläser CHF 70.-

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