WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

MENÜ

MARINIERTER TASCHENKREBS
Zwiebel | Senf | Sauerrahm
Upgrade: +10g Oscietra Kaviar + CHF 30

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN
Schnittlauch | Spinat | Parmesan
Upgrade: weisser Trüffel + CHF 30

ISLAND SEETEUFEL
Fenchel | Chorizo | Dukka

GAMS AUS TIROLER JAGD
gelbes Thaicurry | Kürbis | Entenleber
Upgrade: Japanisches Wagyu Rind anstatt Gams + CHF 40

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

YUZU
Grüner Apfel | Haselnuss | Shiso

FELCHLIN BARACOA SCHOKOLADE
eingemachte Sauerkirsche | Tonkabohne | Kakaobohne

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Pistazien Florentiner | Bananasplit

Menü
3-Gang 160.- | 5-Gang 200.- | 7-Gang 240. -

Weinbegleitung
3 Gläser 70.- | 5 Gläser 100.- | 7 Gläser 145. –

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