

## EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE  
Bao Bun | Entenleber | Knusprige Haut

BRÜGGLI LACHSFORELLE | SÜSSKARTOFFEL | PASSIONSFRUCHT | MINZE

## STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

### BRETONISCHER TASCHENKREBS

Soja | Rettich | Wasabi

*Frankreich / Loire / Saumur Blanc «Romain» / Chenin Blanc / Guiberteau / 2023*

### WEISSER BADISCHER SPARGEL

Gamba Blanca | Yuzu | Piemonteser Haselnüsse

*Deutschland / Franken / Vinz alte Reben / Silvaner / Weingut am Stein / 2022*

### ATLANTIK ROCHENFLÜGEL

junger Bärlauch | Morchel | Salzzitrone

*Frankreich / Bordeaux / Semillon, Sauvignon Blanc / Lafaurie-Peyraguey / 2021*

### ROYAL TAUBE SELEKTION ALFRED VON ESCHER

Blumenkohl | Thaicurry | Entenleber

UPGRADE: 50g japanisches Wagyu Rib Eye A5 anstatt Taube + CHF 30

*Italien / Piemont / Nebbiolo / Giacomo Fenocchio / Barolo Bussia / 2018*

### ERDBEEREN

Felchlin Opus Blanc Schokolade | Weizengras | Heumilch

*Schweiz / Cidre / Mosterei Oswald+Ruch*

### RHABARBER

Nussbutter | Joghurt | Macadamia

*Deutschland / Mosel / Riesling Kabinett / H. Thanisch / 2023*

## SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Geeiste Zitronentarte

„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.