

EINSTIMMUNG

Bao Bun | Tomaten Tartelette | Polenta Cracker

SÜSSKARTOFFEL | THAI SALSA | KAFFIR LIMETTE

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

BURRATA

Radieschen | Dill | Meerrettich

Frankreich / Burgund / Saint-Aubin 1er Cru sur le Sentier du Clou / Chardonnay / Joseph Colin / 2023

EIGELB VOM SCHLATTGUT HERRLIBERG

Yuzu | gegrillte Erbsen | Jalapeño

Frankreich / Loire / Saumur Blanc / Chenin Blanc / Domaine Collier / 2021

JUNGE ARTISCHOCKEN

Kapern | Oliven | Salzzitrone

Österreich / Kamptal / Ried Lamm / Grüner Veltliner / Weingut Bründlmayer / 2023

HAUSGEMACHTE CAVATELLI

grüner Spargel | Périgord Trüffel | Steinpilze

Italien / Piemont / Barbaresco Reyna / Nebbiolo / Michele Chiarlo / 2022

WARMER SCHAUM VOM EPOISSES

Rotschmierkäse von der Fromagerie Antony | Röstzwiebeln | Zitronenthymian

Frankreich / Jura / Vin Jaune / Savagnin / Domaine Pignier / 2018

KOKOSNUSS

Matcha | roter Shiso | Herzkirschen

Frankreich / Elsass / Gewürztraminer macération pur vin / Pierre Frick / 2022

SCHWEIZER ERDBEEREN

Mandel | Basilikum | roter Kampot-Pfeffer

*Österreich / Burgenland / Trockenbeereauslese Nummer 6 Grand Cuvé / Welschriesling / 1999
ausgeschenkt aus der Nebukadnezar Flasche*

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Florentiner | Pistazie | Himbeere

„André's Bananasplit“

5 Gang Menü 290.- | 6 Gang Menü 320.- | 7 Gang Menü 350.-

Weinbegleitung

5 Gang 185.- | 6 Gang 220.- | 7 Gang 255.-

Preise in CHF inklusive 8.1 MwSt.

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