

EINSTIMMUNG

Bao Bun | knuspriger Chiasamen Chip | Polenta Cracker

HÜTTENKÄSE | ZWIEBEL | SENF

STEFAN HEILEMANN'S DEGUSTATIONSMENÜ

CEVICHE

Passionsfrucht | Minze | Süsskartoffel | Quinoa

Schweiz / Genf / GrandCour Blanc / Jean-Pierre Pellegrin / 2022

KNUSPRIGE ZUCCHINI

Tomate | Thai Salsa | Kaffir Limette

Deutschland / Rheintal / Steifersheim Riesling «Porphyr» / Wagner-Stempel / 2022

JUNGE ARTISCHOCKEN

Fenchel | Ducca | Estragon Béarnaise

Spanien / Katalonien / Històric / Terroir al Límit / 2022

GERSTENRISOTTO

Gulaschud | Dill | Spitzkohl

Italien / Südtirol / Lindenburg / Alois Lageder / 2020

BOSKOOB APFEL

Zitrone | Sauerrahm | Blätterteig

Frankreich / Bordeaux / Bonneau / Château Closiot / 2018

ZWETSCHGEN

Kaffee | Mandel | Getreide

Italien / Südtirol / Rosenmuskateller / Muri-Gries / 2020

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Tonkabohne | Passionsfrucht

Cremeschnitte | Brombeere | Vanille

„André's Bananasplit“

4 Gang Menü 270.- | 5 Gang Menü 295.- | 6 Gang Menü 320.-

Weinbegleitung von Gastgeberin & Sommelière Laura Frömel

4 Gang 140.- | 5 Gang 170.- | 6 Gang 200.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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