EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

VORSPEISEN

MARINIERTE ENTENLEBER
Apfel | Haselnuss | Brioche
CHF 90.-

SEEIGEL AUS HOKKAIDO
Frenchtoast | Oscietra Kaviar
2 St. / CHF 90.-

BRETONISCHER HUMMER
Artischocke | Tomate | Piment d'Espelette
½ Hummer / CHF 100.-

HAUPTSPEISEN

GANZER STEINBUTT GEFÜLLT MIT LANGOUSTINES
Tom Yum | Fried Rice | spicy Gurkensalat
für 2 Personen
CHF 250.-

FRANZÖSISCHER WILDHASE
Rotkohl | Entenleber | Waldpilze
CHF 120.-

CÔTE DE BOEUF
VOM « CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE »
wilder Broccoli | Perlzwiebel | Périgord Trüffel
ca.500g
CHF 220.-

DESSERT

ANDRÉ'S SOUFFLIERTER CHEESECAKE
wilde Gotthard Heidelbeeren | Tahiti Vanille Eis
Zubereitungsdauer ca. 30 min
für zwei Personen
CHF 80.-

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