

# EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

## VORSPEISEN

MARINIERTE ENTENLEBER

Randen | Himbeeren | Brioche

CHF 90.-

SEEIGEL AUS HOKKAIDO

Frenchtoast | Oscietra Kaviar

2 St. /CHF 90.-

CARABINERO AUS PORTUGAL

Junger Knoblauch | Zitronen Aioli | Innereien Creme

CHF 90.- / Stück

## HAUPTSPEISEN

GANZER STEINBUTT GEFÜLLT MIT SCAMPI

Tom Yum | Fried Rice | spicy Gurkensalat

für 2 Personen

CHF 250.-

GANZES BRESSE PERLUHN LABEL ROUGE

Serviert in 2 Gängen | Périgord Trüffel | Entenleber

für 2 Personen

CHF 300.-

CÔTE DE BOEUF VOM CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE

Topinambur | Zwiebel | Périgord Trüffel

ca. 500g

für 2 Personen

CHF 220.-

## KÄSE & DESSERT

VON „MAÎTRE ANTONY“ AUS VIEUX FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse

CHF 50.-

SCHOKOLADENSOUFFLEE « FELCHLIN TRINIDAD 71% »

Eingemachte Aprikosen | Tahiti Vanilleeis

Zubereitungsdauer ca. 30 min

für 2 Personen

CHF 80.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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