

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

VORSPEISEN

GEBRATENE ENTENLEBER

Sauerkirsche | Haselnuss | Brioche

CHF 65.-

ATLANTIK CARABINERO

junger Knoblauch | Petersilie | Salzzitrone

CHF 85.-

KANADISCHE SEEIGEL

French Toast | Aioli | Prunier Oscietra Kaviar

3 Stück CHF 95.-

HAUPTSPEISEN

GANZER STEINBUTT

GEFÜLLT MIT JAKOBSMUSCHELN

gelbes Thaicurry | Fried Rice | spicy Gurkensalat

für 2 Personen | CHF 200.-

FRANZÖSISCHER WILDHASE

Rotkohl | Waldpilze | Innereien Sauce

für 2 Personen | CHF 180.-

CÔTE DE BOEUF

VOM «CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»

Artischocke | Waldpilze | Estragon Bearnaise

ca. 450g | CHF 200.-

KÄSE

„MAÎTRE ANTONY“ AUS FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse

CHF 50.-

DESSERT

ANDRÉS KAISERSCHMARRN

eingemachte Beeren | Kaffeefeis

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.