EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

RIND VOM EIGENEN HOF | THAI SALSA | KAFFIR LIMETTE

STEFAN HEILEMANNS DEGUSTATIONSMENÜ

BALFEGÓ THUNFISCH & GAMBA BLANCA AUS PORTUGAL
Oscietra Kaviar | Olive | Kräuter
Frankreich / Loire / Saumur Blanc / Chenin Blanc / Domaine Collier / 2021

ISLAND SEETEUFEL
Artischocke | Calamaretti | Salzzitrone
Italien / Sizilien / Etna Bianco / Carricante / Bella-Colonna / 2025

HAUSGEMACHTE CAVATELLI
Weisser Trüffel | Pfifferlinge | Parmesan
Schweiz / Graubünden / Grain Maître / Chardonnay / Roman Hermann / 2025

GAMS AUS TIROLER JAGD
gelbes Thaicurry | Kürbis | Entenleber
UPGRADE: Schweizer Wagyu Entrecôte anstatt Gams + CHF 40
Italien / Piemont / Barbaresco « Bric Turot » / Nebbiolo / Prunotto / 2022

ROHMILCHKÄSE VON « MAÎTRE ANTONY » AUS VIEUX FERRETTE
Früchtebrot | Birnensenf | saure Gurken
Frankreich / Elsass / Schoenenbourg / Riesling / Domaine Trapet / 2016

YUZU
Grüner Apfel | Haselnuss | Shiso
Österreich / Burgenland / Anthologie Beerenauslese / Furmint, Sauvignon Blanc, Welschriesling / Heidi Schröck

FELCHLIN BARACOA SCHOKOLADE
eingemachte Sauerkirsche | Tonkabohne | Kakaobohne
Ungarn / Tokaj / Szepsy / Furmint,Hárslevelű / Szamorodni / 2016

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Rum | Passionsfrucht
Florentiner | Pistazie | Zwetschge
„André's Bananasplit"

5 Gang Menü 295.- | 6 Gang Menü 325.- | 7 Gang Menü 355.-

zuzüglich Weinbegleitung
5 Gläser 185.- | 6 Gläser 220.- | 7 Gläser 255.-

Preise in CHF inklusive 8.1 MwSt.
Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.