

Amuse-bouche

Alpen-Zander™

Ceviche / Verjus / Gurken / Gin 4478 / Roggenbrot AOC

Ziger-Gnocchi

Pesto / Bärlauch / Trockenfleisch / Haselnüsse

Schweizer Lachs

Frühlingszwiebeln / Johannisberg

Gitzischulter

Kartoffel-Mousseline / Karotten / Kefen / Schnittlauch

Schweizer Käse

Dörrfrüchte-Püreesauce

Weisser Tobleronekuchen

Rhabarber³

Friandises

Menü: CHF 170.–

5-Gang-Menü: CHF 150.–

4-Gang-Menü: CHF 130.–



Korrespondierende Weinbegleitung:

4 Weine CHF 60.–, 5 Weine CHF 75.–, 6 Weine CHF 90.–

(je 1 dl pro Wein)

Amuse-bouche

Kaninchen-Tatar

Tomaten / Belper Knolle / Pesto

Scampo

Panko / Gelbe Gazpacho / Geräuchertes Paprikapulver

Filet vom iberischen Bellota-Schwein

Steinbutt

Cabernet Sauvignon / Aceto Balsamico / Maggia-Pfeffer

Spinat / Sommertrüffel

Rehrücken

Baumnusslikör Nocino di Ascona / Pfifferlinge / schwarze Nüsse

Knollensellerie

Schweizer Käse

Dörrfrüchte-Püreesauce

Aprikose

Abricotine / Tonka-Bohne / Mandelstreusel

Friandises

Amuse-bouche

Gänseleber

Geräucherte Entenbrust / Glühwein / Spekulatius / Maroni

Wachtelbrust

Wachtel-Sugo / Topinambur / Kaffee / Haselnüsse

Wolfsbarsch

Vongole Scardovari / Bouillabaisse / Munder-Safran / Fenchel-Rouille

Rindsfilet Irish Beef Club

Trüffel / Merlot / Aceto Balsamico / Ofengemüse

Schweizer Käse

Dörrfrüchte-Püreesauce

Schneeball

Meringues / Zitrusfrüchte / Gewürze / Felchlin Grand cru Elvesia

Friandises