

NACH LUST UND LAUNE

VORSPEISEN

Marmor von Lachs und Kingfish auf Gewürzkafee-Mousseline mit Frutiger Oona-Kaviar pro Gramm	28 7
Zweierlei von der Jakobsmuschel mit Orangenbrüsseler und Kaffeechips	32
Gebratene Entenleber auf Essigzwetschgen mit Kilimanjaro Peaberry	38
Felchentatar mit Curry-Kürbis und Williamsbirne	29
Souffliertes Freilandeier mit schwarzem Trüffel	42
Junger Nüsslersalat mit lauwarmen Curry-Kürbis	19

HAUPTGÄNGE

Rehrückenfilet mit Perigord-Trüffel Nepal Lamjung Jus und Peterliwurzel	75
Emmentaler Lammschulter aus dem Ofenrohr mit jungen Artischocken	68
Gebackenes Kalbsfiletmedaillon auf Kalbsbackenragout mit Süsskartoffeln, Limone und Chili	68
In 7 Pfeffern gebratenes Bisonfilet mit gratinierten Freilandbohnen	75
Filet vom bretonischem Steinbutt mit wilden Karotten und Agrumen	75
Glacierter Hummer mit Weinbergpfirsich und Vanille	75

KÄSE / DESSERTS

Ausgesuchte Rohmilchkäse mit seinen Begleitern	22 / 28
Gerührter Eiskaffee mit Williamsbirne und Mandeln	28
Karamellisertes Apfeltart „Tarte Tatin“ mit Hagebuttenglace	28
Bunte Sorbet-Variation AZ	18
Leichtes Grand Cru Schokoladen-Tarte mit Tonkabohnenglace (30 Minuten)	28
Vanilleschaum auf mariniertem Weinbergpfirsich und Sauerrahmglace	28