

NACH LUST UND LAUNE

VORSPEISEN

Tatar vom mariniertem Felchenfilet mit Curry, Kürbis und Birne	28
Zweierlei von der Jakobsmuschel mit Orangenbrüsseler und Kaffeechips	32
Knuspriger Scampo mit Sesam und Zitronengras	48
Gebratene Entenleber mit Rohschokolade und Vieille Prune	38
Junger Nüsslersalat mit lauwarmen Curry-Kürbis	19

HAUPTGÄNGE

Gebratene Brust von der Rouener Ente mit Schwarzwurzeln und Perigord-Trüffel	75
Geschmortes Iberico-Bäckchen mit Schwarzwurzeln und Perigord-Trüffel	68
Emmentaler Lammschulter aus dem Ofenrohr mit jungen Artischocken	68
Kalbsfiletmedaillon mit Frühlingsmorcheln und gebratener Petersilienwurzel	75
In 7 Pfeffern gebratenes Bisonfilet	75
Gebratener Hummer auf indischem Linsenragout	75
An der Gräte gebratene Seezunge mit Allerlei von Petersilie	75

KÄSE / DESSERTS

Ausgesuchte Rohmilchkäse mit seinen Begleitern	22 / 28
Gerührter Eiskaffee mit Williamsbirne und Mandeln	28
Piemonteser Haselnuss mit Blutorange und Karamell	28
Karamellisertes Apfeltart "Tarte Tatin" mit Hagebuttenglace	28
Bunte Sorbet-Variation AZ	18
Leichtes Grand Cru Schokoladen-Tarte mit Tonkabohnenglace (30 Minuten)	28