

Menü

Roh marinierte Lachsforelle
Ponzu . Avocado . Radieschen

Kabeljau . Tom Kha Gai . Physalis

Rote Rübe . Schwarze Nuß . Sommertrüffel

Rehrücken . Bärlauch-Grießknödel
Weißer Spargel . Nußbutter-Hollandaise

Fondant au chocolat . Kokos . Cassis

4 Gänge ohne Kabeljau 90

5 Gänge 105

Weinbegleitung 4 Gläser 36

Weinbegleitung 5 Gläser 45

Gedeck

Krustenbrot . Limettenbutter

Wollschweinspeck . Fleur de sel . Veronelli Olivenöl 4.50

À la carte

Vorspeisen

Alpenkaviar 30 Gramm . Sauerrahm . Blinis	75
Beef Tatar . Pommery – Senfcreme . Schalotten	21
Geflämmtter Spargel . Miso . Orange . Haselnuss	21
Romanasalat . Avocado . Parmesan . Pinienkerne	18

Suppen und Zwischengerichte

Rinderconsommé . Kaspressknödel . Sherry	10
Gelbe Paprika-Currysuppe . Jakobsmuschel	15
Gebratene Gänseleber . Marille . Sellerie	28

Hauptspeisen

Agnolotti . Trüffel . junger Spinat	31
Rosa gebratene Beiried . Dreierlei Karfiol	41
Seesaibling . Riesling-Risotto . Zweierlei Spargel	38
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel Preiselbeer	31
Hummer . Tagliolini . Erbse	49

Dessert

Topfenschmarren . Rhabarber . Bourbon-Vanille-Eis	16
Sauerrahmeis . Erdbeeren . 30jähriger Balsamico	9
Zitronensorbet	5