



MENU DEGUSTATION

PROLOG

BELON AUSTER

Champagner

+10gr. Oscietra Kaviar 29.-

BRETONISCHER HUMMER

Entenleber, grüner Apfel

ATLANTIK STEINBUTT

grünes Gemüse, Madeira

MAIBOCK AUS ÖSTERREICH

weisser Spargel, Pfifferlinge

STANSER FLADÄ

Röstzwiebel

THURGAUER ERDBEEREN

Rhabarber, weisse Schokolade

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	220.-
5 Gerichte (ohne Käse)	199.-
4 Gerichte (ohne Steinbutt und Käse)	179.-

Daniel Simunic
Chef-Pâtissier

Joel Nötzli
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

35.-

BLÄTTER VOM BLACK ANGUS

Kräutersalat, Schnittlauch-Crème

35.-

TOMATE 2021

Burrata, Basilikum, Pinienkerne

35.-

ZWISCHENGERICHTE

SÜDAFRIKANISCHER SCAMPI 3/6

Wakame, Granatapfel, Thai-Curry Nage

48.-

SEEZUNGE «GRENOBLOISE»

Hauptgang

48.-

96.-

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.-

HAUPTGERICHTE

BOUILLABAISE

Steinbutt, Loup de mer, Rouget, Muschel, Sauce Rouille

69.-

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Périgord-Trüffel, Entenleber

Zwischengang

64.-

48.-

MILCHLAMM AUS DEN PYRENÄEN

kleines Gemüse, Tortilla

69.-

BLACK ANGUS RINDSFILET

Selleriepüree

76.-

DESSERT

BIRCHERMÜESLI «SCHÄFLI STYLE»

28.-

GETRÄNKTER SAVARIN

Tahiti-Vanille, Kirschen

28.-