



# MENU DEGUSTATION

## PROLOG

### BLAUER HUMMER

Salat 2022

### ROTBARBE

Escabeche, Artischocke

### STEINBUTT & KAISERGRANAT

Zucchetti, Räucher-Stör-Sud

### OCHSENSCHWANZ

Périgord Trüffel, Spinat

### MAIBOCK AUS ÖSTERREICH

Spargel vom Gillhof

### ERDBEERE

Sauerampfer

#### Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	280.
5 Gerichte (ohne Ochsenchwanz)	260.
4 Gerichte (ohne Rotbarbe und Ochsenchwanz)	240.

Monika Huber  
Gardemanger

Daniel Simunic  
Pâtissier

Joel Nötzli  
Entremetier

Christian Kuchler  
Chef de cuisine



## KLASSIKER

### VORSPEISEN

<b>SASHIMI</b> Variation an Wasabi-Marinade, Soja	35.
<b>TATAR VOM BLACK ANGUS</b> asiatische Aromen	39.
<b>ENTENLEBER</b> Birchermüesli	42.

### ZWISCHENGERICHTE

<b>BRETONISCHER STEINBUTT</b> Lauch, Thai-Curry Nage Hauptgang	58. 95.
<b>WEISSER SPARGEL</b> Sauce Maltaise, Petersilienkartoffeln Hauptgang	48. 64.
<b>FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)</b> Petersilie, Knoblauch, braune Butter	48.

### HAUPTGERICHTE

<b>ATLANTIK SEEZUNGE (FÜR 2 PERSONEN)</b> Kapern, junger Blattspinat, Zitrone	182.
<b>KALBSFILET</b> weisser Spargel, Morcheln, Saubohnen	85.
<b>ENTRECÔTE DOUBLE CA. 450 GRAMM (FÜR 2 PERSONEN)</b> Pommes pailles, Salatherzen, Café de Paris	160.

### DESSERT

<b>ZITRUS 2022</b>	32.
<b>THURGAUER GETREIDE</b> Mandelmilcheis, Apfel	32.