



MENU DEGUSTATION

PROLOG

KRUSTENTIERE & ENTENLEBER

Thurgauer Apfel

KALBS-HERZMILKEN

Kalbskopf, Tomate, Vinaigrette

STEINBUTT & AUSTER

Yuzu, Kaffir Limette, Oscietra Kaviar

ATLANTIK ROTBARBE

Sauce Pil Pil, Artischocke, Venusmuschel

REH AUS ÖSTERREICH

rote Früchte, handgeschabte Spätzle

THURGAUER BEEREN

Sauerampfer

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	300.
5 Gerichte (ohne Steinbutt)	280.
4 Gerichte (ohne Kalbsmilken und Steinbutt)	260.

Monika Huber
Gardemanger

Daniel Simunic
Patissier

Joel Nötzli
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

Risina Bohnen, toskanisches Olivenöl

40.

SASHIMI

Variation an Wasabi-Marinade, Soja

40.

TATAR VOM SCAMPI

Rösti, Räucherstör, Oscietra Kaviar

75.

ZWISCHENGERICHTE

BRETONISCHER STEINBUTT

Lauch, Thai-Curry Nage

58.

Hauptgang

95.

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD)

Petersilie, Knoblauch, braune Butter

48.

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Entenleber

48.

Hauptgang

72.

HAUPTGERICHTE

KALBSKOTELETT VON PEDUZZI (FÜR 2 PERSONEN)

182.

Pommes allumettes, Romana Salat

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

58.

Petersilien Kartoffel, Preiselbeeren

BLACK ANGUS RINDSFILET

90.

Selleriepüree, Rotwein-Schalotten-Jus

DESSERT

WALLISER APRIKOSE

32.

Basilikum, Karamell

CHEESECAKE

32.

Maracuja, Amarant