



MENU DEGUSTATION

PROLOG

MUSCHELN 2022

Rettich, Kaffir-Limette

BLAUER HUMMER

Zitrone, Wakame

BRETONISCHER STEINBUTT

Randen, Oscietra Kaviar, Champagner

ENTE ROSSINI "SCHÄFLI STYLE"

Estragon, Kapern, Kartoffel

VACHERIN MONT D'OR

weisser Trüffel

MANDARINE

Erdnuss, Curry

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	300.
5 Gerichte (ohne Vacherin)	280.
4 Gerichte (ohne Vacherin & Hummer)	260.

Monika Huber
Saucier

Daniel Simunic
Patissier

Joel Nötzli
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI Variation an Wasabi-Marinade, Soja	45.
ENTENLEBER geräucherter Stör, Brioche	72.
TATAR VOM BLACK ANGUS Rösti, Krustentier-Nage, Oscietra Kaviar	75.

ZWISCHENGERICHTE

FROSCHSCHENKEL (VALLORBE VD) Petersilie, Knoblauch, braune Butter	48.
RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ Entenleber Hauptgang	48. 72.

HAUPTGERICHTE

SEETEUFEL (FÜR 2 PERSONEN) wilder Brokkoli, Reis	182.
DUETT VOM HEIMISCHEN KALB Chartreuse von Gemüse	85.
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Petersilien Kartoffel, Preiselbeeren	65.
BOURBONNAIS LAMM (FÜR 2 PERSONEN) Artischocke, Polenta	130.

DESSERT

MILCHEIS Dill, Birne	32.
FELCHLIN SCHOKOLADE Cranberry, Assam Pfeffer	32.