



MENU DEGUSTATION

PROLOG

GELBFLOSSENMAKRELE

Kaffir-Limette, Yuzu, Gurke

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Oscietra Kaviar, Bitteraromen, Corail Sauce

BRETONISCHER STEINBUTT

Champagnerkraut, Gillardeau Auster

HANDGESCHABTE SPÄTZLE

Périgord-Trüffel, Gruyère

WAGYU A5

«Tempura-Style», Entenleber, Estragon

MANDARINE

Erdnuss, Curry

Christian Kuchler
Chef de cuisine

6 Gänge 295. | 5 Gänge ohne Steinbutt 275. | 4 Gänge ohne Jakobsmuschel & Steinbutt 255.



KLASSIKER

VORSPEISEN

| | |
|------------------------------------|-----|
| SASHIMI | 42. |
| Variation, Wasabi-Marinade, Soja | |
| ENTENLEBER³ | 45. |
| Zitrusfrüchte, Joghurt, Brioche | |
| JAKOBSMUSCHEL | 60. |
| Ananas, Haselnuss, Oscietra Kaviar | |

ZWISCHENGERICHTE

| | |
|--|-----|
| POCHIERTE GILLARDEAU AUSTER | 79. |
| Champagnersud, Oscietra Kaviar, kleines Gemüse | |
| RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ | 42. |
| Périgord-Trüffelsauce, Entenleber | |
| Hauptgang | 59. |
| FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE | 58. |
| Knoblauch, Petersilie, Beurre Noisette | |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-----|
| SOLE DUGLERÉ | 90. |
| Scampi, Tomate, Champignon | |
| POULARDE DE BRESSE | 65. |
| «Piri Piri», Pommes allumettes, Tomaten, Oregano | |
| BLACK ANGUS | 96. |
| Filet und Ochschwanzkompott, Gemüsechartreuse, Ahorn-Balsamico-Jus | |

DESSERT

| | |
|----------------------------------|-----|
| “BIRCHERMÜSLI“ | 36. |
| interpretiert von Daniel Simunic | |
| MANGO | 36. |
| Schokolade, Szechuan-Pfeffer | |