



MENU DEGUSTATION

PROLOG

GELBFLOSSENMAKRELE

Kaffir-Limette, Yuzu, Gurke, Gillardeau Auster

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Oscietra Kaviar, Gartenerbse, Petersilie, Speck

BLAUER HUMMER

Spargel, Kalamansi, Champagner-Nage

HANDGESCHABTE SPÄTZLE

Périgord-Trüffel, Gruyère

WAGYU A5

«Tempura-Style», Entenleber, Estragon

ERDBEERE

Sauerampfer, Mascarpone

Christian Kuchler
Chef de cuisine

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



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI VOM BALFEGO THUNFISCH Wasabi-Marinade, Soja	45.
ENTENLEBER ³ Rhabarber, Sauerampfer, Brioche	55.
KAISERGRANAT 6/9 Frühlingssalat	85.

ZWISCHENGERICHTE

WEISSER & GRÜNER SPARGEL Kürbiskernöl-Vinaigrette, Kräuter	56.
RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ Périgord-Trüffelsauce, Entenleber Hauptgang	42. 59.
ATLANTIK ROTBARBE Chorizo, Artischocke, Sauce Pil Pil	58.

HAUPTGERICHTE

TRANCHE VOM BRETONISCHEN STEINBUTT FÜR 2 PERSONEN Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln, Sauce Choron	180.
PYRENÄEN MILCHLAMM Ratatouille, Püree von der La Ratte-Kartoffel à la Joël Robuchon	65.
DREIERLEI VOM HEIMISCHEN KALB weisser Spargel, Yuzu	96.

DESSERT

“BIRCHERMÜESLI“ interpretiert von Daniel Simunic	36.
GETREIDE Apfel, Ingwer	36.

Monika Huber
Entremetier

Daniel Simunic
Pâtissier

Joel Nötzli
Gardemanger