



MENU DEGUSTATION

PROLOG

GELBFLOSSENMAKRELE

Kaffir-Limette, Yuzu, Gurke, Gillardeau Auster

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Oscietra Kaviar, Gartenerbse, Petersilie, Speck

BLAUER HUMMER

Spargel, Kalamansi, Champagner-Nage

WAGYU KAGOSHIMA A5

Zunge, Backe, Entrecôte

MAIBOCK & ENTENLEBER

Kartoffelknödel, Marille, sizilianische Mandel

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.
BLACK ANGUS RINDSFILET weisser Spargel, Yuzu	90.

DESSERT

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

Monika Huber
Entremetier

Daniel Simunic
Pâtissier

Joel Nötzli
Gardemanger