

## MENU «HANDSCHRIFT»

Handgetauchte Jakobsmuschel aus dem Nordmeer  
mit Randen Variation und chinesischem Oscietra Impérial Kaviar

Maine Hummer in Salzbutterm  
auf Jerusalem Artischocken und Vin Jaune

Tortellini von Rohmilch Taleggio  
mit Trevisano Tardivo an weissem Trüffel Schaum

Kalb aus dem Zürioberland mit Périgord Trüffel  
auf La Ratte Kartoffel Mousseline

Auswahl von ausgesuchten Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Orangen Quark Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern  
und Blutorangen Sorbet

komplett 185

5 Gänge 175

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8% Mehrwertsteuer

## VOR

Junge Bittersalate mit grillierter Avocado und rosa Grapefruits  
an Vinaigrette von sizilianischen Mandeln 32

Carpaccio vom Gelbflossen Kingfisch an Yuzu Mayonnaise  
mit chinesischem Oscietra Impérial Kaviar 65

Salat von Maine Hummer und Mango  
an Purple Curry Mayonnaise und Piment d'Espelette 55

Triangoli von Rohmilch Taleggio an Olivenöl vom Weingut Fontodi  
mit weissem Trüffel aus Alba pro Gramm 12 38

Südafrikanische Langustinen vom Grill  
auf Champagner Risotto und Kalbsjus 55

Ingwer Chicorée Schaumsuppe  
mit südafrikanischer Knusper Langustine 32

## HAUPT

Gebleichter Lauch an Sauce Vinaigrette  
mit Haferwurzel Mousseline an Périgord Trüffel Jus 55

Bretonischer Wolfsbarsch an Taggiasca Oliven Jus  
mit Wurzelspinat und Kartoffel Schnee an Zitronenöl 85

In Salzbutterm gebratener Schottischer Küsten Steinbutt mit Sherry Essig  
und Waadtländer Saucisson auf Gemüse von gebleichtem Lauch und Kartoffeln 95

Züri Oberländer Kalbskotelett aus dem Ofen  
an Périgord Trüffeljus und Champagner Risotto 75

«Tournedos Rossini» Irisches Hereford Rindsfilet mit gebratener Entenleber  
an Périgord Trüffel Jus und Pommes Frites 85

Miéral Bresse Poularde «Demi Deuil» an Vin Jaune in drei Service  
mit Petersilienwurzeln und la Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180