

## MENU «HANDSCHRIFT»

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

Lauwarmer Alaska Wildlachs an Beurre Noisette  
auf Mousseline von jungem Sellerie mit piemontesischen Haselnüssen

Offener Raviolo von italienischer Burrata  
mit Schmelztomaten an Weissm Tomatenschaum

Zweierlei vom irischen Hereford Rindsfilet  
mit Strohkartoffeln und Salat von jungem Spinat

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Pêches Melba

komplett 185

5 Gänge 175

## VOR

Bunter Salat von Hämiker Tomaten mit gerösteten Pinienkernen  
an Zitronen Tahiti Vanille Vinaigrette und Kuhmilch Burrata 32

Roter Thunfisch aus dem Mittelmeer mit südafrikanischer Knusper Langustine  
an Bagna Cauda Mayonnaise und chinesischem 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 38

Südafrikanische Langustinen vom Grill  
auf Champagner Risotto und Kalbsjus 55

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Kirschtomaten Confit  
und südafrikanischer Knusper Langustine 38

## HAUPT

Der erste Sellerie mit eingelegten Aprikosen aus dem Wallis  
mit gebratenen Steinpilzen an Stangensellerie Jus 55

Bretonischer Wolfsbarsch mit jungen Tintenfischen  
auf spanischer Meeresfrüchte Paella an Chorizo Jus 85

Grillierter Steinbutt von der schottischen Küste an Zitronen Beurre Blanc  
auf jungem Blattspinat und Kartoffel Schnee an Amalfi Zitronenöl 95

Zürioberrländer Kalbs Kotelette aus dem Ofen an Salbei Butter  
mit Steinpilzen und Safran Risotto 75

Zweierlei vom irischen Hereford Rindsfilet  
mit Strohkartoffeln und Salat von jungem Spinat 75

Bresse Poularde an Vin Jaune mit Pfifferlingen  
und jungen Kohlrabi, la Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180