

MENU «HANDSCHRIFT»

Carpaccio vom Hamachi Gelbflossen Kingfisch
an Yuzu Mayonnaise und chinesischem Impérial Kaviar

Maine Hummer mit Bourbon Vanille gebraten
auf grünem Spargel und Sauce Maltais

Ravioli von geschmortem Ochsenschwanz
an Nussbitterschaum und altem Sbrinz

Irischer Salzwiesen Lammrücken auf jungem Spinat
und Risina Böhnchen mit Zitronen, getrockneten Tomaten und Oliven

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Variation von Piemontesischen Haselnüssen
mit Mango Crème

komplett 185

5 Gänge 175

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

VOR

Salat von grünem Spargel und sizilianischen Mandeln
an Mandelöl Mayonnaise und rosa Grapefruits 32

Carpaccio vom Hamachi Gelbflossen Kingfisch
an Yuzu 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

Schaumsuppe von jungen Gartenerbsen mit Minze
und Jakobsmuschel mit knusprigem Schweinebauch 38

HAUPT

Gebrautes Blumenkohl Gemüse an Madras Curry Schaum
mit Korinthen und Pinien Kernen, Pilaw Reis 55

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

Steinbutt von der schottischen Küste auf orientalischem Couscous
und farbigen Frühlingskarotten an Rauchpaprika Jus 95

Züri Oberländer Kalbskotelett aus dem Ofen an seinem Jus
mit Safran Risotto 75

Irischer Salzwiesen Lammrücken auf jungem Spinat
und Risina Böhnchen mit Zitronen, getrockneten Tomaten und Oliven 75

Miéral Ente mit Lavendel Honig glasiert
auf Rahm Wirsing und La Ratte Kartoffel Mousseline für 2 Personen 180