

MENU «HANDSCHRIFT»

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

Auf der Haut gebratene Goldbrasse an Gazpacho Vinaigrette
mit Pfifferlingen und Chorizo Öl

Offener Raviolo von Kuhmilch Burrata und Tomatenfondue
an weissem Tomatenschaum

Entrecôte vom irischen Hereford Rind und Ochsenchwanz Kompott
mit jungen Artischocken und Basilikum Polenta Crème

Auswahl an Rohmilchkäsen mit Glarner Birnenbrot

Geeister Schaum von Holunderblüten
mit Mara des Bois Erdbeeren und sizilianischen Mandeln

komplett 185

5 Gänge 175

Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

VOR

Badischer Spargel an Kaffee Öl Mayonnaise
mit kleinem Kräutersalat und Bronte Pistazien

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

Gefüllte kleine provenzalische Gemüse
an Taggiasca Oliven Tapenade mit sautierten Pfifferlingen

55

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

85

Grillierter Steinbutt von der schottischen Küste auf jungem Rahmspinat
mit kalabrischen Sardellen und La Noirmoutier Kartoffeln

95

Züri Oberländer Kalbskotelett aus dem Ofen mit Pfifferlingen
La Ratte Kartoffel Mousseline

75

Entrecôte vom irischen Hereford Rind mit Ochsenchwanz Kompott
auf jungen Artischocken und Basilikum Polenta Crème

75

Bresse Poularde an Vin Jaune mit Pfifferlingen
und jungen Kohlrabi, La Ratte Kartoffel Mousseline

für 2 Personen 180