

Gourmet - Menu

Amuse Bouche
Amuse bouche

Jakobsmuschelcarpaccio mit Kaviar, Kartoffelpüree und Randenterrine
Carpaccio de coquilles Saint Jacques avec caviar, purée de pommes de terre et terrine de betterave rouge

Klares asiatisches Süsspchen mit Lobster und Seezunge
Potage clair asiatique avec langouste et sole

Weißer Trüffel auf Tajarin - Nudeln an Petersilienwurzelcreme und Eigelb
Nouilles tajarin avec truffe blanche et crème de racine de persil et jaune d'œuf

Stubenküken auf Zitronen - Rosmarin - Polenta und Wintergemüse
Poussin sur polenta au citron et romarin et légumes d'hivers

Käse von unserem Affineur Christoph Bruni
Fromages de notre affineur Christoph Bruni

oder / ou

Boskoop - Tarte mit Doppelrahm und Rhumglace
Tarte boskoop avec crème double et glace au rhum

Menu komplett / complet	CHF 125.00
Menu ohne weiße Trüffel - Tajarin	CHF 98.00
Menu sans nouilles à la truffe	