

Lassen Sie sich überraschen von einem 3, 4 oder 5-Gänge-Menü, das ganz von den Geschmäckern der Saison inspiriert ist. Unser Küchenchef kombiniert lokale und tagesfrische Zutaten, um einzigartige Gerichte zu kreieren, die die Essenz des Augenblicks einfangen. Wählen Sie die Anzahl der Gänge, die Ihnen zusagt, und genießen Sie eine kulinarische Reise voller Harmonie, Kreativität und Kunstfertigkeit. Perfekt für jede Gelegenheit!

- 59 | 3-Gänge-Überraschungsmenü
- 69 | 4-Gänge-Überraschungsmenü
- 79 | 5-Gänge-Überraschungsmenü

A LA CARTE

VORSPEISEN

mit Brot und Butter

MARINIERTER LACHS | 18,5
Rote Bete | Kräuter | Buttermilchvinaigrette

GERÄUCHERTE BURRATA | 18,5
Tomate | Balsamico | Trauben

TATAR VON JAKOBSMUSCHELN | 19,5
Blumenkohl | Macadamia | Sanddornengel

RINDFLEISCH-TATAR | 19,5
Dashi | Yuzu-Gel | Schwarze Sesamcreme

HAUPTSPEISEN

RISOTTO | 26
Algen | Erbsen | Parmesan

LINGUINE | 26
Trüffel | Aal | gebeiztes Eigelb

KABELJAU | 37,5
Lauch | vin jaune | schwarzer Knoblauch

CONFITIERTER ENTENKEULE | 34,5
Knollensellerie | Rotkohl | Apfel

RINDERBÄCKCHEN ROSSINI | 34,5
Steinpilze | Madeira | Kartoffel

RINDERLENDE | 47,5
Béarnaise | Pommes frites | Salat

NACHSPEISEN

DAME BLANCHE | 14,5
Vanille | Zartbitterschokolade | Mandeln

KÄSEKUCHEN-TARTELETTE | 14,5
Maracuja, weiße Schokolade, Crumble

KÄSETELLER | 16,5
Fenchelbrot | Feigensenf | süße Chili-Zwiebel-Konfitüre | Walnuss