

L' ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Beef Tatar

Estragon / eingelegtes Gemüse / Greyerzer

Lauwarmer Wandersaibling

Perlgrauben / Kalbskopf / Schnittlauch

Gebratene Jakobsmuschel

Karotte / Erdnuss / Koriander

Filet vom Skrei

Kartoffel / Kapern / Spinat / Schinkensud

Kulinarische Erfrischung

Brust vom Schwarzfederhuhn

Sonnenblumenkerne / Brokkoli / fermentierter Knoblauch
Limonen-Ingwerjus

Cassis

Haselnuss / Ivoire Schokolade / Salzkaramell Eis / Purple Curry

Kulinarischer Ausklang

als 3-Gang Menü € 92

Jakobsmuschel / Schwarzfederhuhn / Cassis

als 4-Gang Menü € 122

Beef Tatar / Jakobsmuschel / Schwarzfederhuhn / Cassis

als 5-Gang Menü € 142

Beef Tatar / Jakobsmuschel / Skrei / Schwarzfederhuhn / Cassis

als 6-Gang Menü € 162

À LA CARTE

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Beef Tatar

Estragon / eingelegtes Gemüse / Greyerzer
€ 38

Lauwarmer Wandersaibling

Perlgraupen / Kalbskopf / Schnittlauch
als Vorspeise € 32
als Zwischengang € 42

ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

Gebratene Jakobsmuschel

Karotte / Erdnuss / Koriander
als Zwischengang € 42
als Hauptgang € 54

Filet vom Skrei

Kartoffel / Kapern / Spinat / Schinkensud
als Zwischengang € 42
als Hauptgang € 52

Brust vom Schwarzfederhuhn

Sonnenblumenkerne / Brokkoli / fermentierter Knoblauch
Limonen-Ingwerjus
€ 54

DESSERT

Cassis

Haselnuss / Ivoire Schokolade / Salzkaramell Eis / Purple Curry
€ 18