

Menu ‚Signature‘

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Küchen-Team

Amuse Bouche

Rande / Oona Kaviar / Meerrettich-Crème-Fraîche



Kalte Vorspeise

Schottland-Lachs / Loë Egli / geräuchertes Blumenkohl-Tartare / Wachtelei / Brioche



Warmer Zwischengang

Challans-Entenbrust / Honig-Gewürz-Lack / Cima di Rapa / Orangen-Espuma



Zwischengang Fisch

Steinbutt / Hummer-Medailon / Nero di seppia Raviolo / Fenchel / Bisque-Schaum



Intermezzo

Vanille-Quittensorbet / Portweinapfel



Hauptgang ‚Surprise‘

Kalbsfilet-Tournedos / Sellerie / Kartoffel / Trüffel / Verveine-Jus / Meli-Melo Gemüse



Avant-Dessert

Vanille-Topfen-Soufflé



X-Mas Dessert

Lebkuchen-Mousse / Glühweingelée / Mandarinen-Panna-Cotta / Mandarinen-Sorbet



Friandises

Menu komplett (5 Gänge)	CHF	168.—
Menu mit 4 Gängen	CHF	148.—
Auf Wunsch mit weissem Albatrüffel zum Hauptgang, pro gr.	CHF	11.—
Käse-Gang vor dem Dessert	CHF	18.—

Dieses Menu servieren wir gerne ab 4 Gängen

Weinreise mit zwei, drei oder mehr Glas Wein passend zu Menu.
Wir freuen uns, Ihnen unsere passenden Empfehlungen pro Gang zu servieren!