

Menu *Signature*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche

Foie Gras Délice 2024 | Brioche



Kalte Vorspeise

Südafrika Scampo | Papayasalat | sweet & sour Vinaigrette



Warme vegetarische Vorspeise

Randen-Kartoffel-Spaghetti | Dukkah Crème Fraîche | Périgod Trüffel



Vorspeise mit Fisch

Heilbutt | Cima di Rapa | Orangensauce | Campari-Perlen



Intermezzo Sorbet

Granatapfel-Sorbet | Apfel-Granitée



Hauptgang

Bison-Filet | Lorraine-Kartoffeln | Petersilienwurz-Crèmeux | Karotten-Variation
Kubeben-Pfeffer-Jus



Avant-Dessert

Rocher-Schokoladen | Ivoire-Vanille-Plissée | Himbeere



Dessert

Ingwer Panna Cotta | Kokosnuss-Mousse | Ananas | Passionsfrucht
Persimon-Vanille-Kaki



Friandises

Menu komplett mit 5 Gängen	CHF	188.—
Menu mit 4 Gängen (nur 2 Vorspeisen oder ohne Dessert)	CHF	166.—
Oona Kaviar zu Randen-Kartoffel-Spaghetti (10 Gramm)	CHF	18.—
Käse-Gang vor dem Dessert	CHF	22.—

Gerne servieren wir unsere Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung mit zwei, drei oder mehr Gläser passend zum Menu.