menu

anguilla affumicata - mela - gelato alla senape
räucheraal - apfel - senfeis
anguille fumée - pomme - glace au moutarde
smoked eel - apple - mustard ice cream
*prunier paris kaviar + 30.- CHF pro Person

fungo porcino - parmigiano - crescione
steinpilz - parmesan - kresse
bolet - parmesan - cresson
boletus - parmesan - cress

pancetta di maiale - ostrica bretone - ravanello
schweinebauch - bretonische auster - radieschen
lard de porc - huître breton - radis
pork belly - breton oyster - radish

san pietro bretone - capasanta - limone al sale
bretonischer st. peters fisch - jakobsmuschel - salzzitrone
saint pierre breton - coquilles saint jacques - citron au sel
breton john dory - scallop - salted lemon

vitello di muotathal - cavolo rapa - tartufo invernale australiano
muotathaler kalb - kohlrabi - australischer wintertrüffel
veau du muotathal - chou- rave - truffe d'hiver australienne
veal from muotathal - kohlrabi - australian winter truffle

gruyère rèserve aoc - olio d'oliva - salame culatello
gruyère rèserve aoc - olivenöl - culatello salami
gruyère rèserve aoc - huile d'olive - salami culatello
gruyère rèserve aoc - olive oil - culatello salami

„cheesecake" - vaniglia - formaggio fresco
„cheesecake" - vanille - quark
„cheesecake" - vanille - fromage blanc
„cheesecake" - vanilla - curd cheese

lampone - cioccolato „guanaja" - acetosa
himbeere - „guanaja" schokolade - sauerampfer
framboise - chocolat „guanaja" - oseille
raspberry - „guanaja" chocolate - sorrel

6 gang menu / 174
7 gang menu / 184
8 gang menu / 194

korrespondierende weine / 89
vini abbinati / 89

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.