



Weinbegleitung

170 | 140*

Upgrade | Raritäten | 1dl

1999 Taittinger Comtes de Champagne Rosé Champagne Frankreich	+75
2003 L'Aville Haut-Brion Blanc Bordeaux Frankreich	+59
1997 Quinta de Noval Douro Portugal 0.5dl	+53
1999 Pingus Ribera del Duero Spanien	+146
1970 Château Pétrus Bordeaux Frankreich	+526
1994 Château Latour Bordeaux Frankreich	+136
1988 Château d'Yquem Bordeaux Frankreich 0.5dl	+102

Espresso

Blue Mountain Arabica Jamaika	9.5 12.5
-----------------------------------	------------

Snacks

Königsmakrele	rettich myoga aguachile
Chawanmushi*	schneekrabbe pilz krustentierdashi
Signature Dish	entenleberreis rande rindertatar
Sauerteigbrot	belper knolle süssrahmbutter frischkäse
Jakobsmuschel*	yuzu kosho xo buttermilch
Wolfsbarsch	mojo muschel vin jaune
Maibock	maitake liebstöckel rapsschaum
Apfel*	sauerklee karamell miso
Reine Claude	dulce de leche mirin nussbutter

Sweet treats

Degustationsmenü	335 CHF
Verkürzte Variante*	295 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8,1 % MwSt.