

Weinbegleitung
170 | 140*

Upgrade | Raritäten | 1dl

1997 Quinta de Noval | Douro | Portugal | 0.5dl
+53

2003 Laville Haut-Brion | Bordeaux blanc | Frankreich
+57

2005 Colgin | IX Estate Red | Napa Valley | Kalifornien | USA
+87

1999 Pingus | Ribera del Duero | Spanien
+147

1975 Petrus | Bordeaux | Frankreich
+537

1990 Château d'Yquem | Bordeaux | Frankreich | 0.5dl
+107

Snacks
pilz | macaron
königsmakrele | kalbstatar
schneekrabbe

Masu Lachs
rettich | myoga | tomate ponzu

Chawanmushi*
jakobsmuschel | grüner spargel | aal-dashi

Signature Dish
entenlebereis | rande | rindertatar

Sauerteigbrot
belper knolle | süssrahmbutter | frischkäse

Kaisergranat*
yuzu kosho | weisser spargel | buttermilch

Kabeljau
endivie | kaviar | vin jaune

Miéral Taube
crépinette | morchel | albufera

Zitrone*
blutorange | hojicha tee | fenchel

Crème Vanille
wilde heidelbeeren | shiso | steinpilze

Sweet treats
mandarine tonkabohne
pâta à choux | kaffee mandel

Degustationsmenü 335 CHF Verkürzte Variante* 295 CHF

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