



European Cuisine meets Asian Flavour

Beste Produkte spannend kombiniert, zubereitet mit der Raffinesse fernöstlicher Aromen.

Lassen Sie sich überraschen.

Julia Tritschler

CHEF DE SERVICE

Philipp Heid

CHEF DE CUISINE



Tasting Menu

Folgen Sie der Empfehlung von Philipp Heid

4 Gänge

120

5 Gänge

140

6 Gänge

150

Signatures

Maldon Kumomoto Wildaustern
Bangkok-, Peking- und Tokio-Style

26/3 Stück

Gâteau von Entenleber und Kaisergranat
Japanische Sumo Mandarine, Erdnuss und Brioche

42

Geschmorter Ochsenbug à la Rossini
Umeboshi, gebratene Entenleber und Edamame

42/52



Cold dishes

Tatar vom Innerschweizer Kalb
Marinierte Linsen, dunkle Miso und Daikonrettich
34/42

Zander aus dem Murtensee
Buddhas Hand, Fenchel, Crème fraîche und Passe Pierre
38
+ 80 20g Dose Kaviari Kristal Kaviar

Eingelegter Kürbis [v](#)
Kichererbsen, Ducca und Ingwervinaigrette
28

Nüsslisalat [v](#)
Nashi Birne, bunter Quinoa und Sesamvinaigrette
24

Soups

Marronisuppe [v](#)
Sakeschaum und geröstete Esskastanie
20

„Ramen“
Zwiebelessenz, geräucherte Wachtelbrust, Soba und Wakame
24

Warm dishes

Shiitake-Wan Tan **v**

Kohlrosen, Brüsseler Sprossen und Rotkabis-Jus

30/38

Konfierter Kabeljau

Yuzu aus Kochi, gegrillter Blumenkohl und Nusskruste

44/54

Sanft gegarter Label Rouge Lachs

Brokkoli, Ingwer und Schaum von schwarzem Knoblauch

42/52

Entrecôte vom Greater Omaha Rind

Glasierte Miso-Aubergine, Roscoff-Zwiebel und Kartoffelschaum

58

Gebratener Rücken vom Rehbock

Hokkaido-Kürbis süss sauer, gelber Pattison und Purple Curry

56

Deklaration

Kalb & Rind: CH/USA, Geflügel: CH/F, Fisch & Meeresfrüchte: CH/UK/PRT/F/MV/NOR

Vegetarisch: **v**

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

Dessert & Cheese

Felchlin Edelweiss Schokolade
Williams-Birne und Soufflé mit Matcha
(dieses Dessert benötigt 20 Minuten Zubereitungszeit)
20

Tropische Früchte
In Variation mit Klebreis und Pandan
22

Baba au rhum
Gegrillte Ananas, Kokos und Tahiti-Vanilleeis
22

Käsevariation «Rolf Beeler»
Früchtesenf, Birnen- und Feigenbrot
22/28