



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

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

42

Geschmorter Ochsenbug à la Rossini
Umeboshi, gebratene Entenleber, Edamame und Perigord-Trüffel

42/52

Cold dishes

Tatar vom Innerschweizer Kalb
Marinierte Linsen, dunkle Miso und Daikonrettich

34/42

Lachs mit Anis gebeizt
Honig Pomelo, Chinesischer Schnittlauch und Tapioka

38

Geschmorter Chicorée v
Ziegenkäse, Zitrusfrüchte und Mumbai Curry

28

Nüsslisalat v
Nashi Birne, bunter Quinoa und Sesamvinaigrette

24

Soups

Brokkoli Schaumsuppe v
Ingwerblüte und Tempura von wildem Brokkoli

20

„Ramen“
Zwiebelessenz, geräucherte Wachtelbrust, Soba und Wakame

24



Warm dishes

Tataki vom Balfego Bluefin Thunfisch
Perigord-Trüffeljus, Schwarzwurzel und Schnittlauchcrème
46

Shiitake-Wan Tan v
Kohlrosen, Brüsseler Sprossen und Rotkabis-Jus
30/38

Konfierter Skrei von den Lofoten
Yuzu aus Kochi, gegrillter Blumenkohl und Nusskruste
48/58

Pot-au-feu von Jakobsmuscheln
Sud von Miesmuscheln, Pulpo, Kokos und Pak Choi
42/52

Entrecote vom Greater Omaha Rind
Gegrillt mit Teriyaki Sauce, Kräuterseitlinge und Sellerie
58

Ballontine vom Schwarzfuss Huhn
Zucchini, Polenta aus dem Maggiatal und Jus mit Kaffirlimette
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