

À LA CARTE

VORSPEISEN

King fish, 48

Roh mariniert - Manuka Honig - Bourbon Vanille - Yuzu aus Japan

Bouillabaisse, 78

Rouille - Knoblauchchips

Langustine aus Südafrika, 58

Rhabarber - Jasmin - Sansho - Bisque

Schweizer Kalb, Filet Mignon, 48

Tatar - handgeschnitten - Meerrettich - Kartoffel

Mit 10g Osciètre Kaviar aus Belgien, 96

HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch von der Île d'Yeu, 86

Auf der Haut gebraten - Flusskrebs - Chartreuse

Wilder Steinbutt, in der Papillote, 118

Beurre Blanc - Zitroneneukalyptus - geräucherter Stör - Kaviar Prunier Prunier - Muscheln

Schweizer Kalbsfilet Mignon, Zürcher Geschnetzeltes, 84

Rösti von Bintje Kartoffeln

Rind aus der Schweiz, Filet, 86

Gebraten - Bordelaise Sauce - Kruste aus fermentiertem grünem Pfeffer

Laurent Eperon - Chef de cuisine

Herkunft: Gelbschwanzmakrele - Zucht Australien, Osciètre Kaviar - Zucht Belgien, Baeri Kaviar - Zucht Frankreich, Flusskrebs - Europa Inland Gewässer, Bouillabaisse Fische - Nordostatlantik, Hummer - Nordostatlantik, Krevetten - Mittelmeer, Muscheln - Nordostatlantik & Mittelmeer, Langustine - Südwestatlantik, Wolfsbarsch - Nordostatlantik, Steinbutt - Nordostatlantik, Geräucherter Stör - Zucht - Italien, Rind - Schweiz, Kalbsfilet Mignon - Schweiz

À LA CARTE

DESSERTS

Golden Delicious, 26
Vanilleeis - Karamell

Exotik, 26
Mango - Kokosnuss

Chocolate, 26
Pop Art - Bitterschokoladen Sorbet 1844

Hausgemachtes Eis, 7 pro Kugel
Vanille aus Tahiti
Pistazie aus dem Piemont
Karamell

Hausgemachte Sorbets, 7 pro Kugel
Lindenblüte
Yuzu aus Japan
Bitterschokolade 1844
Kokosnuss
Williams Birne

Dazu serviert
Doppelrahm - Vanille aus Madagascar - Chantilly
Sablé

Frischer und gereifter Käse, Auswahl von J.L. Hadey, 32
Käseauswahl vom Wagen - Brotauswahl und Butter

CHF - 7.7% MwSt. inkl.

Herbst 2019

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen.