

VORSPEISEN

TOPINAMBOURS Topinamburvelouté Aromatisiert mit Haselnuss und schwarzem Trüffel	22.00
LANGOUSTINE D'AFRIQUE DU SUD Langustinenravioli auf Langustinensauce mit weissen Bohnen Gedämpfter Langustinenschwanz	38.00
NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES ET LÉGUMES DU MOMENT -Pop Art- Jakobsmuscheln leicht angebraten Gemüse Pop Art verfeinert mit Honig, Zitrone und Pekannussöl	42.00
FOIE GRAS DE CANARD TROUSSÉ ET MANDARINE -Brut spontané- Gebratenes Escalope von Foie Gras, Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer aus Kämpöt Aromen von Mandarine Entenconsommé, Entenlebermousse	38.00

HAUPTSPEISEN

TURBOT SAUVAGE DE LA MER DU NORD Pochiertes Steinbuttfilet begleitet mit Langoustine Langoustinencoulis mit Kurkuma Kartoffelravioli mit Petersilie	104.00
BAR DE LIGNE DE LAURENT EPERON - version tuber melanosporum - Gebratenes Wolfsbarschfilet verfeinert mit schwarzem Trüffel, beurre blanc Ragout von Kartoffeln und Lauch	74.00
VEAU SUISSE Kalbsfilet en papillote, weisser Kalbsfond Geschmortes Kalbsbäckchen Griessgnocchi, Wirsingkompott	74.00
AGNEAU D'ÉCOSSE Lammkarree mit Bohnenkraut, würzige Currysauce Lammnieren auf Schalotten und weissem Pfeffer Ananas Pop Art Kartoffelgnocchi Piemonteser Art	72.00