



# HARMONIE

## Ouverture

—

**Königskrabbe - Taschenkrebs**  
Aromen von rotem Curry

**Yvorne l'Ovaille**, Deladoey, Chablais, Vaud, 2017(S)  
**La Boissonneuse**, Chablais, Julien Brocard, Bourgogne, 2017(I)

—

**Jakobsmuschel**  
Zitrone aus Nizza

**Fläscher Sauvignon blanc**, Hansruedi Adank, Graubünden, 2017(S)  
**Sauvignon blanc**, Therese, Erich & Walter Polz, Südsteiermark, 2017(I)

—

**Raviolo**  
Wilder Steinbutt aus dem Atlantik - Osciètre Kaviar aus Belgien

**Graves blanc**, Amigne de Vétroz, Didier Joris, Valais, 2014 (S)  
**Riesling Smaragd**, Loibner Berg, F.X. Pichler, Wachau, 2013 (I)

—

**Kaninchen**  
Rosmarin

**Pinot Noir Premier Cru Barrique**, Domain Les Hutins, Dardagny 2016 (S)  
**Cornell**, Lagrein, Colterenzio, Alto Adige, 2015 (I)

—

**Reset**  
Turicum

—

**Schweizer Kalb, Metternich Art**  
Morcheln - Karotten - Sellerie

**Merlot Platinum**, Guido Brivio, Ticino, 2012 (S)  
**Reserva Selección**, Palacios Remondo, Rioja, 2010 (I)

—

**Haselnuss aus dem Piemont**

—

**Pomelo - Meringue**

**Zürich Lake Royal** (S)  
**Muscat de Beames de Venise**, Beaumalric, Côtes du Rhône, 2013 (I)

9 Gänge - 205

115 - sechs Schweizer Weine 1dl (S)  
95 - sechs internationale Weine à 1dl (I)

Ohne Raviolo & Reset 7 Gänge - 185

Chef de cuisine - **Laurent Eperon**

**Aurélien Blanc** - Directeur du restaurant

CHF - MWST ink.

Frühling 2019