



# HARMONIE

## Ouverture

—

**Potager du moment** Pinot Gris, Erich Meier, Zürich, 2017 {S}  
Oscètre caviar from Belgium Plâcét, Viura, Palacios Remondo, Rioja, 2017 {I}

—

**Carabinero - wild caught** Dézaley Chemin de Fer, Magnum, Luc Massy, Lavaux, 2017 {S}  
Flavours of red curry Les Vaudevey, Chablis Premier Cru, Julien Brocard, Bourgogne, 2017 {I}

—

**Mackerel from Brittany** Merlot Bianco Rovere, Guido Brivio, Ticino, 2017 {S}  
Escabèche - sorrel Lamm Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, Kamptal, 2017 {I}

—

**Sweetbread from Switzerland** 1844 Iselisberger Pinot Noir, Roland & Karin Lenz, Thurgau, 2017 {S}  
Chanterelles Bourgogne Rouge, Tollot-Beaut, Bourgogne, 2013 {I}

—

## Reset

Turicum - lime tree

—

**Venison from Austria** Lo Grafion, Cave de Cailles, Valais, 2012 {S}  
Filet - goose liver - Grand Veneur sauce Briosio, Susana Balbo, Mendoza, 2016 {I}

—

## Coffee

Prelude

—

**Rhubarb - strawberry** Ilios Passerillage, les Hutins, Genève, 2013 {S}  
Moscato d'Asti Barisé, Piemonte, 2017 {I}

9 courses - 205

105 - six Swiss wines 1dl {S}

95 - six international wines à 1dl {I}

Without mackerel & reset 7 courses - 185

Chef de cuisine - Laurent Eperon

Aurélien Blanc - Directeur du restaurant

CHF - TVA incl.

Spring 2019