



# HARMONIE

## Ouverture

—

**Osciètre caviar**  
Cauliflower

**Fläscher Pinot Gris**, Hansruedi Adank, Graubünden, 2018 [S]  
**Louro do Bolo**, Godello, Rafael Palacios, Val do Bibei, Galicia, 2017 [I]

—

**Carabinero - wild caught**  
Flavours of red curry

**Dézaley Chemin de Fer**, Magnum, Luc Massy, Lavaux, 2017 [S]  
**Les Vaudevey**, Chablis Premier Cru, Julien Brocard, Bourgogne, 2017 [I]

—

**Sole**  
Kohlrabi - capers - elderflowers

**Räuschling**, Erich Meier, Zürich, 2018 [S]  
**Grüner Veltliner Smaragd**, Liebenberg, F.X. Pichler Wachau, 2014 [I]

—

**Sweetbread from Switzerland**  
Chanterelles

**1844 Iselisberger Pinot Noir**, Roland & Karin Lenz, Thurgau, 2017 [S]  
**Bourgogne Rouge**, Tollot-Beaut, Bourgogne, 2013 [I]

—

## Reset

Turicum - lime tree

—

**Venison from Austria**  
Filet - goose liver - Grand Veneur sauce

**Merlot Quattromani**, Brivio & Delea & Gialdi & Tamborini, Ticino, 2015 [S]  
**Brioso**, Susana Balbo, Mendoza, 2016 [I]

—

## Coffee

Prelude

—

**Apricot - rosemary - Masia el Altet**

**Cuvée 1558 Or**, Barrique, Charles Bonvin, Valais 2016 [S]  
**Beaumalric**, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône, 2015 [I]

9 courses - 205

110 - six Swiss wines 1dl [S]

Without sole & reset 7 courses - 185

100 - six international wines à 1dl [I]

Chef de cuisine - **Laurent Eperon**

**Aurélien Blanc** - Directeur du restaurant

CHF - TVA incl.

Summer 2019