



PAVILLON

TUBER MAGNATUM PICO

IM HERBST

Weisser Trüffel aus Italien Marktpreis
Am Tisch gehobelt

Weizen 28/38
Feine Nudeln - Eigelb - gebundene Trüffel Bouillon

Jakobsmuschel 48/78
Maillard - Tatar - Kalbskopf - Topinambur

Carnaroli Risotto 48/58
Carabinero - Perlzwiebel - Zitrone

LUNCH MENÜ

VON LAURENT EPERON

Hummer Pattes Bleues
Raviolo - Estragon - Kerbel - Gelée

oder

Entenleber - Blumenkohl
Royale - Velouté - süss-saure Pilze - Trüffel

—

Kabeljau aus Norwegen
Gedämpft - Agnolotti - Grünkohl - Brandade - Artischocke

oder

Schwarzfederhuhn aus Gruyère
Von Maximilian Müller - Finalist "Der Goldene Koch 2019"
Brust - Sellerie - Trüffel

—

Frischer und gereifter Käse
Käseauswahl vom Wagen - Brotauswahl und Butter

oder

Schokolade
Coulant - Mango

3 - 98

2 - 76

CHF - MWST inkl.
Woche 49 / 2018