

À LA CARTE

VORSPEISEN

Saibling aus Sattel, 52
Kohlrabi - Meerrettich

Hummer Pattes Bleues, 108
Tomate - Melone - Verveine

Bouillabaisse, 78
Rouille - Knoblauchchips

Schweizer Kalb, Filet Mignon, 52
Tatar - handgeschnitten - Darphin Kartoffel

HAUPTGÄNGE

Kabeljau aus Norwegen, 98
Schwertmuschel - Osciètre Kaviar

Wilder Steinbutt, in der Papillote, 118
Erbsen - Morcheln - Vin Jaune

Schweizer Kalbsfilet Mignon, Zürcher Geschnetzeltes, 84
Rösti von Bintje Kartoffeln

Ente aus Challans, 82
Sauce à la Presse

Laurent Eperon - Chef de cuisine

Herkunft: Saibling - Zucht Schweiz, Hummer - Nordostatlantik, Kabeljau - Nordostatlantik, Bouillabaisse Fische - Nordostatlantik, Krevetten - Mittelmeer, Osciètre Kaviar - Zucht Belgien, Baeri Kaviar - Zucht Frankreich, Muscheln - Nordostatlantik, Steinbutt - Nordostatlantik, Kalbsfilet Mignon - Schweiz, Ente - Frankreich

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.

À LA CARTE

DESSERTS

Kaffee Edition Pavillon Galapagos, 26
Passionsfrucht - Ingwer

Exotik, 26
Mango - Kokosnuss

Schokolade 1844, 26
Pop Art - Bitterschokoladen Sorbet

Hausgemachtes Eis, 7 pro Kugel
Vanille aus Tahiti
Pistazie aus Sizilien
Haselnuss aus dem Piemont
Lavendel

Hausgemachte Sorbets, 7 pro Kugel
Kokosnuss
Yuzu aus Japan
Bitterschokolade 1844
Passionsfrucht - Java Pfeffer

Dazu serviert
Doppelrahm - Vanille aus Madagascar - Chantilly
Sablé

Frischer und gereifter Käse, Auswahl von J.L. Hadey, 32
Käseauswahl vom Wagen - Brotauswahl und Butter

CHF - 7.7% MwSt. inkl.

Frühling 2020

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen.