

À LA CARTE

VORSPEISEN

Kalbskopf, 52

Carpaccio - Vinaigrette - Verjus

Amerikanischer Hummer, 98

Quitte - Krokette

Bouillabaisse, 78

Rouille - Knoblauchchip

Tatar vom Schweizer Kalb, 62

Handgeschnitten - Darphin Kartoffel

Mit 10g Oscîère Kaviar 48

HAUPTGÄNGE

Kabeljau aus Norwegen, 105

Gedämpft - Schwertmuschel - Oscîère Kaviar

Zander aus Europa, 98 - Marmite Youngster 2018 Maximilian Müller

Weisskohl - Champagner - Waadtländer Saucisson - Trüffel

Schweizer Kalbsfilet Mignon, Zürcher Geschnetzeltes, 84

Rösti von Bintje Kartoffeln

Reh aus Österreich, 98

Grand Veneur

Laurent Eperon - Chef de cuisine

Herkunft: Kalbskopf - Schweiz, Hummer - Nordwestatlantik, Kabeljau - Nordostatlantik, Bouillabaisse Fische - Nordostatlantik, Krevetten - Mittelmeer, Oscîère Kaviar - Zucht Belgien, Muscheln - Nordostatlantik, Zander- Zucht Europa, Kalbsfilet Mignon - Schweiz, Reh - Österreich

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.

À LA CARTE

DESSERTS

Apfel, 28

Tarte Tatin

Soufflé, 28

Quark - Vanille

Schokolade 1844, 26

Pop Art - Bitterschokoladen Sorbet

Hausgemachtes Eis, 7 pro Kugel

Vanille aus Tahiti

Pistazie aus Sizilien

Haselnuss aus dem Piemont

Picual Olivenöl

Hausgemachte Sorbets, 7 pro Kugel

Rosé Champagner

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

Gegrilltes Brot

CHF - 7.7% MwSt. inkl.

Herbst 2020

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