

AUFTAKT

BROTZEIT

TOPINAMBUR & BIRNE

Gruyère | Verjus | Senf | Kürbiskerne

BLUE FIN TUNA

Gurke | Kaffir Limette | Alge | Tapioka

JAKOBSMUSCHEL

wilder Spargel | grüne Erdbeeren | Ossetra Kaviar

SPARGEL & HERZ

geräucherter Topfen | Radieschen | Sauerampfer

SEESAIBLING

Karpfenkaviar | Stangensellerie | Pistazie

GEFÜLLTE MORCHEL

Bärlauch | Navette | Erbse

INTERMEZZO

KANINCHEN

Zwiebelgewächse | Belugalinsen | XO Essig

ODER

LAMMSTELZE

Beuscherl | schwarzer Knoblauch | Paprikadashi

SCHAFSTOPFEN

Wassermelone | Rose | "Caraibe 66%"

BLANC DE NOIR

Himbeere | Milchreis | "Yuna 37%"

SÜSSER AUSKLANG

Menu inkl. Dessert

145

7 Gang

119

5 Gang

Für eine passende
Getränkebegleitung
berät Sie gerne unser Sommelier

KÄSE VOM WAGEN Chutney | Cruffin +25

Couvert 6