

1904

DESIGNED BY LAGONDA

Foie Gras I Birne I Macadamia

Foie Gras-Terrine (F), Macadamia-Crumble, Birnen-Kompott, Birnen-Sud, Macadamiaöl-Eis, Brioche
Cidre Poiré 2017, Cidrerie du Vulcain, Fribourg/Schweiz

Kingfish I Kaki I Sesam

Kingfish-Sashimi (Hamashi, AUS) mariniert mit frischem Wasabi und Sesamöl,
Tomatero Kaki, Kaki-Sake-Gel, Persimon Kaki mit Zitrus-Vinaigrette, Sesam-Reis-Chip,
Alt Scheidt 2018, Weinhaus Peter Lauer, Saar/Deutschland

Kohlenfisch I Miso I Spitzkohl

Marinierter Black Cod, fermentierter Spitzkohl, Grünkohlpulver,
Beurre Blanc mit Transmontanus Kaviar und grünem Apfel
Pinot Grigio DOC 2017, Vie di Romans, Toskana/ Italien

Dashi I Pilze I Pastinake

Pilz-Dashi, geschmorte Pastinake, Pastinakenpüree, Pastinakenchips,
Eingelegte Pastinaken, grüne Cassisbeeren, marinierte Portobello-Pilze mit Rauchöl
No 61 La Bota de Amontillado, Equipo Navazos, Jerez/Spanien

Maispoularde I Mais I Pfifferlinge

Maispoulardenbrüstchen (F), Glasierter Minimais, Pfifferlingcrème,
Zitronengras-Nage mit eingelegten Pfifferlingen, Quinoa-Amaranth-Crunch
Candio Red DO 2015, Suertes del Marqués, Teneriffa/Spanien

Hirsch I Rotkabis I Koji-Gerste

Sautiertes Engadiner Junghirsch-Rack (CH), Preiselbeer-Jus, Hirschragout (AT),
Rotkabis mit fermentierter Gerste, Rotkabis-Espuma, Fichtenöl
Balin IGT 2016, Kopp von der Crone, Tessin/Schweiz

KOA I Sanddorn I Champignon

Marinierte Sanddornbeeren, Sanddorn-Sauce, Kernen-Nuss-Müesli, KOA-Sorbet, KOA-Espuma,
Rohe weisse Perlchampignons
Il Muffato 2013, Montepulciano, Toskana/Italien

Zwetschge I Ziegenkäse I Milch

Zwetschgen-Sorbet, Zwetschgen-Gel, Zwetschgen-Sud, karamellierter Ziegenfrischkäse, karamellierte Milch,
Auflauf mit Zwetschgenkompott, Vanillecrème und Streusel
Banyuls Vin Doux Naturel AOC 2016, Domaine de Bila-Haut, Languedoc-Roussillon/Frankreich

Friandises

4-Gang Menü 140.00 | Weinbegleitung 78.00
6-Gang Menü 180.00 | Weinbegleitung 90.00
8-Gang Menü 220.00 | Weinbegleitung 128.00

*Über unsere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.*

Executive Chef, Thomas Bissegger