

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, Friaul/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

Ente I Perlzwiebeln I fermentierter Knoblauch

Entenbeinpraline (F) im Pankomehl, Zwiebel-Sellerie-Püree, fermentierte Knoblauchcrème, Schnittlauchöl,
abgeflämmte und eingelegte Perlzwiebeln, Entenkraftbrühe (F) mit Sherry, geräucherte Entenbrust (F)
Sagesse 2010, Les Cousins Marc & Adrià, Priorat/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

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

Rande I geräucherter Mascarpone I Dill

Geräuchertes Mascarpone-Chantilly-Mousse mit flüssigem Randenkern,
Dill-Öl, eingelegte Randen und Randensorbet, Dill- und Randengranitée
Casa del Inca 2015, Equipo Navazos, Jerez/Spanien

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