

Le Menü

Amuse Bouche



Entenleber und ihr Panna Cotta

mit Essigquitten, Speck, schwarzen Nüssen und Brioche

34



Aufgeschlagenes Champagner – Vanilleschaumsüppchen

mit Milchkalbstatar auf Tandoori – Kartoffelschaum und Artischockensalsa

22



Black Tiger Riesencrevetten an Jaipur – Curry Velouté

serviert mit Kohlrabi, Granny Smith, Kefen und Piopino

32 / 48

mit Kaviar plus 28



Im Gewürzfond pochierte Taube mit Baudin Noir

dazu Trüffel Griessknödel, Kumquats, Blumenkohl und Urrübli

56

mit Entenlebermedaillon plus 16



Mille Feuilles aus Krokantblättereig an Clementinen - Rosmaringlace

serviert mit Wintergewürzmousse und Clementinen - Espuma

22



Auswahl von Hart – und Weichkäse mit Früchtebrot

20

3 Gang – Vorspeise, Hauptgang, Dessert – 89

4 Gang 109

5 Gang 129

6 Gang 145

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern

10.01.2019