

Martinigans - Schmaus



Le Menü

Amuse Bouche



Geflämmerter Label Rouge Lachs

mit roter Beete, Orange, Yuzu und Tapioka

33

mit 10 Gramm Kaviar plus 28



Curry - Jaipurschaumsüppchen

mit Jakobsmuschel – Ceviche, Koriander und Kafir - Limette

20



Kalbshacktätschli „De Luxe“ an Champagnernage

auf Nussbutterkartoffel – Mousseline und Parmesancracker

24

mit weißem Trüffel aus Alba, zusätzlich pro Gramm Tagespreis



„Martini – Gans“

zart geschmorte Keule und rosa gebratene Brust, an Rosmarin - Butterjus

klassisch serviert mit Kartoffelknödel, Rotkraut und Bratapfel

56



Maronimousse

mit Baumkuchen, Vanillequitte und Bourbon - Vanilleglace

18



Auswahl von Hart – und Weichkäse mit Früchtebrot

22

3 Gang – Vorspeise, Hauptgang, Dessert – 89

4 Gang 109

5 Gang 129

6 Gang 145