

1904

DESIGNED BY LAGONDA

Foie Gras | Pfirsich | Haselnuss

Foie Gras-Terrine (F), Haselnuss-Crumble, Pfirsich-Kompott, Haselnussöl-Eis, Brioche
Frisant de Gel Gewürztraminer DO 2015

Balfego Tuna | Kumato Tomaten | Avocado | Koji-Reis

Balfego Tuna (E), Avocadorolle, Zitronen-Gel, rohe Kumato Tomate, Koji-Reis-Chip,
Balfego Tuna-Tartar mit Avocado und Koji-Reis-Espuma, Soja-Ingwer-Sud
Steinberg GG, Riesling 2015

Brüggli-Lachsforelle | Kopfsalat | Blaubeere

Temperierte Brüggli-Lachsforelle (CH), Vinaigrette mit Forellenkaviar,
Komprimiertes Kopfsalatblatt mit lacto-fermentierten Blaubeeren
Pouilly-Fumé AC, Vieilles Vignes 2017

Carabinero | Erbse | Cassis

Sautierter Carabinero (PRT), Erbsencrème im Krustentier-Gel, Erbsen, Cassisholz-Vinaigrette,
eingelegte Meertrauben, Krustentier-Bisque
BI Xarel LO CA N'estruc 2016

Schweinebauch | Kohlrabi | Ananas | Jalapeño

Schweinebauch (CH), Kohlrabisud, Jalapeños-Öl, fermentiertes Ananas-Gel, marinierte Ananasscheibe,
Gekochte, getrocknete und frittierte Schweinehaut, Kohlrabisalat
Kona Brewing Big Wave Golden Ale

Rind | Mais | Lattich

Sautiertes Rindsentrecôte (CH), Maispüree, Mais-Chip, gebratener Mini-Lattich, roh marinierte Champignons,
Senf-Champignons-Salsa, Petersilienpulver, Rinds-Burger (CH)
Ruprecht Pinot Noir AOC 2015

Kirsche | Sauerkirsche | Pistazie

Sauerkirschen-Sorbet, Sauerkirschen-Gel, Vanille-Espuma, eingelegte Kirschen und Sauerkirschen,
geröstete Pistazien, Meringue mit Kirschenpulver
Weingut am Stein, Randersacker Pfülsen Riesling Auslese BIO 2016

Agrumen | Gurke | Fingerlimes

Gurken-Mezcal-Sorbet mit Fingerlimes, Lemon Curd, Kalamansi-Gel, gebackener Brickteig,
karamellierte Sahne mit Limette, mit Mezcal marinierte Gurken, brauner Crumble
Gramona Imperial | Gurke | Zitrone

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