

# DEGUSTATIONS MENÜ

205

## SEEBARSCH

Taschenkrebs - Wassermelone - Melothria

## ZUCCHINI-BLÜTE

Muschel - Fregola

## PILZE

Bohne - Wachtelei

—

## RINDSFILET „SWISS PREMIUM“

Gefüllte Petits farçis - Cormagens-Kartoffeln

—

## KÄSE VON UNSEREM KÄSEWAGEN

—

## BROMBEERE

Melone - Arlette

## PFIRSICH AUS DER PROVENCE

Rosine - Shiso

oder

# REDUZIERTES MENÜ

175

*ohne Zucchini-Blüte und ohne Brombeere*

oder

# « ÜBERASCHUNG'S » PIERROT

235

*Menu Dégustation mit einer zusätzlichen Vorspeise*

# VEGETARISCHES MENÜ

185

## WASSERMELONE

Melothria - Fenchel

## ZUCCHINI-BLÜTE

Fregola - Basilikum

## PILZE

Bohne - Wachtelei

—

## AUBERGINE

Gefüllte Petits farçis - Cormagens-Kartoffeln

—

## KÄSE VON UNSEREM KÄSEWAGEN

—

## BROMBEERE

Melone - Arlette

## PFIRSICH AUS DER PROVENCE

Rosine - Shiso

oder

# REDUZIERTES MENÜ

155

*ohne Zucchini-Blüte und ohne Brombeere*

oder

# « ÜBERASCHUNG'S » PIERROT

215

*Menu Dégustation mit einer zusätzlichen Vorspeise*

# PAIRING

Julien Ayer und Yannick Riley schlagen Ihnen eine auf das Menü abgestimmte Auswahl von Getränken vor.

Wine Pairing mit dem Menu Clin d'Oeil	98
Wine Pairing mit dem Menu Dégustation	84
Wine Pairing mit dem Menu Court	70
Wine Pairing «Trésors de la cave» <i>einige Weine werden mithilfe des Coravin serviert</i>	150
ohne Alkohol Pairing mit dem Clin d'Oeil Menu	63
ohne Alkohol Pairing mit dem Degustation's Menu	54
ohne Alkohol Pairing mit dem Menu Court	45