

DEGUSTATIONS MENÜ

205

SÜDAFRIKANISCHER LANGUSTINE

Yuzu - Ingwer - Daikon

ZANDER AUS DEM LAGO MAGGIORE

Sauerkraut - geräucherte Kartoffeln - Meerrettich

KARDONEN AUS GENÈVE

Endivie - Schwarzer Trüffel aus dem Périgord

—

TAUBE AUS DEN DEUX-SÈVRES

Schwarzwurzeln - Büscheli- Birne - Crosnes Japan

—

KÄSE VON UNSEREM KÄSEWAGEN

—

DIE ERFRISCHUNG UNSERES PATISSIERS

Ananas - Mango - Passionsfrucht

HONIG AUS UNSEREN REGIONEN

Zitrone - Birne

oder

REDUZIERTES MENÜ

175

ohne Zander und die Erfrischung

oder

« ÜBERASCHUNG'S » PIERROT

235

Menu Dégustation mit einer zusätzlichen Vorspeise

VEGETARISCHES MENÜ

185

DASHI

Pilze - Daikon - Grünkohl

POCHIERTES EI

Sauerkraut - Räucherkartoffeln - Rote Rübe

KARDONEN AUS GENF

Endivie - Schwarzer Trüffel aus dem Périgord

—

POJARSKI AUS POLENTA

Schwarzwurzeln - Büscheli- Birne - Crosnes Japan

—

KÄSE VON UNSEREM KÄSEWAGEN

—

DIE ERFRISCHUNG UNSERES PATISSIERS

Ananas - Mango - Passionsfrucht

HONIG AUS UNSEREN REGIONEN

Zitrone - Birne

oder

REDUZIERTES MENÜ

155

ohne Ei und die Erfrischung

oder

«ÜBERASCHUNG'S» PIERROT

215

Menu Dégustation mit einer zusätzlichen Vorspeise

WEIN PAIRING

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

5 Gläser
70

6 Gläser
84

7 Gläser
98

GETRÄNKEN OHNE ALKOHOL

Wir schlagen Ihnen eine Auswahl alkoholfreier Getränke vor, welche bestens zu unseren Menüs passen.

5 Gläser
45

6 Gläser
54

7 Gläser
63