

MENU DÉGUSTATION

195 CHF

Amuse-bouche

—

Hummer aus dem Atlantik & Taschenkrebs von Riec

Bisquette - Sellerie - Apfel

Wolfsbarsch von der Bretagne

Austern vom Hause Roumégous - Algen - Zitronen-Kaviar

Knusprige Nüsschen von Kalbsbries

Agnolotti - Steinpilz - Lauch

—

Rindsfilet „Swiss Premium“

Schwarzwurzeln - Rote Zwiebeln

oder

Wildhase à la Royale

—

Käse von unserem Käsewagen

—

Die Erfrischung unseres Pâtissiers

Exotische Frucht - Limonen - Joghurt

Vanille

Haselnüsse- Opaline

Die Naschereien des Hauses

REDUZIERTES MENU

157 CHF

OHNE WOLFSBARSCH UND OHNE ERFRISCHUNG

MENU MIT «ÜBERRASCHUNG VON PIERROT»

225 CHF

MENU DEGUSTATION
MIT EINER ZUSÄTZLICHEN VORSPEISE

VEGETARISCHES MENÜ

175 CHF

Amuse-bouche

—

Butternut-Kürbis

Topinambur - Rübe - Pilz

Rund um den Sellerie

Eigelb vom Claru-Hof

Agnolotti - Steinpilz - Lauch

—

Auflauf von Ratte-Kartoffeln

Schwarzwurzeln - „Rüebli“ - Kohl

—

Käse von unserem Käsewagen

—

Die Erfrischung unseres Patissiers

Exotische Frucht - Limonen - Joghurt

Vanille

Haselnüsse- Opaline

Die Naschereien des Hauses

REDUZIERTES MENU

137 CHF

OHNE SELLERIE UND OHNE ERFRISCHUNG

MENU MIT «ÜBERRASCHUNG VON PIERROT»

205 CHF

VEGETARISCHES MENÜ

MIT EINER ZUSÄTZLICHEN VORSPEISE