



Vorspeisen

6 Austern „Fines de Claires“
21€

Hummermedaillons
auf Avokadotatar & Rote Bete Carpaccio
30€

Thunfischtataki mit Wakamesalat & Glasnudeln
26€

Elsässer Gänsestopfleberterrine
mit Sauternes-Gelee & Brioche
31€

Bündnerfleisch
mit Münsterkäse & Schwarzkümmelöl
26€

Pasta mit weißem Trüffel
36€



Suppe

Kürbiscrèmesüppchen mit Tiefseegarnelen
14€

Tomatenconsommé mit Sternanis aromatisiert
und Gamba im Kataifimantel
19€

getrüffeltes Topinambursüppchen
16€

Bouillabaisse Marseillaise
mit Rouille, Gruyère & Croûtons
17€

Vegetarisch

Rote Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse & kandierten Nüssen
21€

Gemüsetempura
mit kandierte Tomaten-Ingwer-Sugo & Feldsalat
23€

Kohlrabi-Ricotta-Strudel mit Wildkräuter-Salat,
Parmesancreme & Kürbiskern-Dressing
23€



Fisch

Filet vom Steinbutt im Lady Grey-Sud
mit Mangold & Karotten
33€

Rochenflügel
mit Variationen von Erbsen & Kräuteremulsion
31€

Filet vom Loup de Mer
mit getrüffelten Schwarzwurzeln
35€

Fleisch

Kalbsfilet mit frischem Trüffel & Kartoffelplätzchen
43€

Entrecote vom Red Heifer Rind mit Marktgemüse,
Portweinschalotten & Pommes Tartiflette
37€

Irishes Rinderfilet mit Barolo-Sauce,
Spitzkohl & Brezelknödel
38€

Hirschmedaillon mit Hagebutten-Sauce
& geschmorten Pastinaken
36€



Dessert

Matcha Tee-Crème Brûlée mit schwarzem-Sesam-Eis

14€

Schokoladen-„Cannolo“ mit Ricottacrème & Birnen-Safran-Sorbet

16€

„Gâteau Opera“
mit weißer-Schokolade-Kaffee-Eis, Mandel-Sablé
& Bitterschokoladenspuma

16€

Verveine Panna Cotta mit Milkschokoladen-Namelaka,
Haselnusseis & Haselnuss-Fleur de sel-Crumble

16€

New York-cheesecake mit Rotweifeigen
und Süßholz-Eis

14€

französische Käseauswahl

16€