

Klein, aber fein.

Mit einer Fusion von Leidenschaft am Herd, besten Produkten aus aller Welt,
und traditioneller Haute Cuisine wollen wir Sie überraschen und verwöhnen.

Mit unserem Menü Surprise in 8 Gängen von unseren Köchen zusammengestellt, begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise und erleben einen genussvollen Abend,

oder stellen Sie Ihr persönliches Menü ab 3 Gängen zusammen:

3 Gänge	100	mit Weinbegleitung	150
4 Gänge	120	mit Weinbegleitung	180
5 Gänge	140	mit Weinbegleitung	215
6 Gänge	160	mit Weinbegleitung	250
7 Gänge	175	mit Weinbegleitung	280
8 Gänge	190	mit Weinbegleitung	310

inbegriffen sind ein Gruss aus der Küche, Brotkultur, Amuse Bouche, Pre Dessert und Friandise.

Erhalten Sie zwei durch unseren Sommelier ausgewählte Raritäten,
zum Aufpreis von CHF 20 zur Weinbegleitung.

Für Informationen zu Allergenen in den
einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.

Vorspeisen

KALB Schweiz
Kartoffel | Apfel | Röstzwiebel

RED GROUPER Sri Lanka
Tomate | Olive | Avocado

ARTISCHOCKE Italien
Parmesan | Zitrone | Pata Negra

Zwischengänge

IBERICO Spanien
Speck | Secreto | Apfel | Rettich | Endivie

FREILANDEI Schweiz
Spinat | Creme Fraîche | Schwarzer Knoblauch

AUSTER Irland
Alge | Sushi Reis

Hauptgänge

MILCHLAMM Pyrenäen
Bohne | Birne

WOLLSCHWEIN Ennetbürgen Nidwalden
Zwetschge | Pastinake

Käse

BLUE STILTON England
Portwein | Birne | Baumnuss

JUMI KÄSEVARIATION Vechigen, Bern
Chutney | Tessiner Senf | Marmelade | Früchtebrot

Dessert

RHABARBER Holland
Joghurt | Rucola

SCHOKOLADE Rhonetal Frankreich
rote Johannisbeere | Macadamia Nuss