

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	110	mit Weinbegleitung	170
5 Gänge	125	mit Weinbegleitung	200
6 Gänge	145	mit Weinbegleitung	235
7 Gänge	160	mit Weinbegleitung	275
8 Gänge	175	mit Weinbegleitung	295

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

AVOCADO

Tomate | Olive

ARTISCHOKE Italien

Parmesan | Zitrone

Zwischengänge

FREILANDEI Schweiz

Spinat | Creme Fraîche | Schwarzer Knoblauch

Hauptgänge

BOHNE

Bohne | Birne

ZWETSCHGE

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