

## MENU DU MOMENT

Bluefin Thunfisch, Rote Beete, Ingwer  
bluefin tuna, beetroot, ginger

oder / or

Miesmuschel, Safran, Pastis  
mussels, saffron, pastis

Tagesfang, Vin Jaune, Gillardeau Austern  
catch of the day, yellow wine, gillardeau oyster

Challas Ente «Mme Burgaud», Orange, Marone  
challans duck «Mme Burgaud», orange, chestnut

Dessert Trilogie / Käse statt Dessert +8€  
variety of dessert / cheese instead of dessert

4 Gang: 109€ / 3 Gläser Weinbegleitung +55€  
5 Gang: 136€ / 4 Gläser Weinbegleitung +70€

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.  
Extra charges will be added to your bill in case of menu or side order replacements

## MENU VEGGIE

Rote Beete, leichte Ziegenkäsemousse, Haselnuss  
beetroot, light goat cheese mousse, hazelnut

oder/or

Schwarzwurzel, Cacio e pepe  
salsify, cacio e pepe

Maronen, Kartoffelespuma, Pilze, Konfiertes Eigelb  
chestnut, potatoe foam, mushrooms, egg yolk

Sellerie' sotto, Vin Jaune, Walnuss  
celery ' sotto, yellow wine, walnut

Dessert Trilogie / Käse statt Dessert +8€  
variety of dessert / cheese instead of dessert

4 Gang: 89€ / 3 Gläser Weinbegleitung +55€  
5 Gang: 116€ / 4 Gläser Weinbegleitung +70€

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:  
Unsere Küche gibt gern Auskunft