

MENU DU MOMENT

Amuse Bouche

Hamachi, Gillardeau Austern, Apfel, Rettich
hamachi, gillardeau oyster, apple, radish

oder/or

Acquerello Risotto, Trüffel, Haselnuss
acquerello risotto, truffle, hazelnut

Tagesfang, Haddock, Kartoffel
catch of the day, haddock, potatoes

Perlhuhn «Miéral», Topinambur, Pilze, Vin Jaune
guinea fowl «miéral», jerusalem artichoke, mushrooms, Vin Jaune

Dessert Trilogie
variety of dessert

Mignardises

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



4 Gang Menü : 109€

3 Gläser Weinbegleitung +55€

3 Gläser alkoholfreie Begleitung +39€

5 Gang Menü : 136€

4 Gläser Weinbegleitung +70€

4 Gläser alkoholfreie Begleitung +50€

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +24€
cheese course from Maitre Affineur Antony

Käse statt Dessert +8€

cheese instead of dessert

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:
Unsere Küche gibt gern Auskunft. Preise inkl. MwSt.