

MENU « PRESTIGE » *

Preise à la carte :

Vor- / Hauptspeise

▪ 4 Gänge (ohne Ravioli/Trüffel) : 78,- / ▪ 5 Gänge : 95,-

| | | | |
|----|--|----|------|
| 1. | <u>TATAKI VOM THUNFISCH</u> MISO-GELÉE, KALAMANSI-GALGAN-DIP, BULGUR-SALAT „ÉPICÉE“ | 32 | |
| 2. | <u>COQUILLE SAINT-JACQUES</u> GEGRILLT, INGWER-ÖL, WÜRZIGE BEETE-KOMBINATION, KONFIERTE KAPSTACHELBEERE | 36 | / 44 |
| 3. | <u>RAVIOLIS UND WINTER-TRÜFFEL</u> „TUBER MELANOSPORUM“, RICOTTA, SELLERIE MIT (ODER OHNE) KROSSEM KALBSRIES | 38 | / 48 |
| 4. | <u>ANJOU-TÄUBCHEN MIT WIRSING</u> PÜRÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“ | | 44 |
| | <u>KÄSE AUS DER REGION</u> MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { ZUSCHLAG 10,-} | 16 | |
| 5. | <u>MANDARINE „À LA MANDARINE“</u> SCHOKOLADEN-SORBET | 15 | |

MENU DE LA SEMAINE *

▪ 3 Gänge zur Wahl : 55,- von Mittwoch bis Samstag-Mittag, ausser an Feiertagen

▪ „Express-Mittags-Lunch“ : 45,- Vorspeise / Hauptgang / Café+Petit-Fours (nur in der Woche)

| | | | |
|----|---|----|----|
| 1. | <u>BIO-EI „SOUFFLÉ“</u> SELLERIE-ESPUMA, PILZE, BELGISCHE ENDIVIEN, CHORIZO | 28 | |
| 1. | <small>ODER</small> <u>GÄNSELEBER „DE MON PÈRE“</u> IM TUCH À 55° POCHIERT, CHUTNEY AUS KAKI UND SCHWARZWURZEL QUITTEN-GELÉE | 28 | |
| 2. | <u>FISCH DES TAGES</u> ANANAS MIT CHERMOULA, WINTERGEMÜSE MIT CHILI UND KORIANDER, VÉNÉRÉ-REIS | | 42 |
| 2. | <small>ODER</small> <u>IBERISCHES SCHWENEBÄCKCHEN</u> IM ROTWEIN GESCHMORT, MILLEFEUILLE, RATATOUILLE MIT VERGESSENEM GEMÜSE | | 40 |
| 3. | <u>KÄSE AUS DER REGION</u> MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY {MENÜZUSCHLAG +5,-} {KÄSE ZUSÄTZLICH +10,-} | 16 | |
| 3. | <small>ODER</small> <u>SCHOKO-CRUNCH</u> VANILLE-EIS, HASELNUSS-CARAMEL, WHISKY-CRÈME | 15 | |
| 3. | <small>ODER</small> <u>CRÈME BRULÉE</u> « BOURBON-VANILLE », ROTE FRÜCHTE | 15 | |

AUSSERDEM « À LA CARTE »

| | | | |
|---|-----------|---|----|
| <u>KING CRAB</u> MÉRUS, DAS BESTE VON DER KÖNIGKRABBE IM HEU GEBACKEN, BEURRE „NOISETTE“ | (100G) 50 | / | 50 |
| <u>TAGLIATA VOM HOLSTEIN-RIND</u> (160G, ARTISANAL GEREIFT) GEGRILLT, BRATENJUS, PASTA MIT WINTERTRÜFFELN, BELGISCHE ENDIVIEN | | | 55 |
| <u>MOELLEUX AU CHOCOLAT « GUANAJA »</u> TONKA-EISCRÈME { BITTE IM VORAUS BESTELLEN , MINIMUM 2 PERSONEN } | 18 | | |

* unsere Menüs werden nur tischweise serviert. Bei Änderungen kann ein Aufpreis berechnet werden

☞ „à la carte“ können maximal drei verschiedene Speisen pro Gang serviert werden