

## 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>APFEL-MILLEFEUILLE</u>	CARAMEL MIT CALVADOS, « BOURBON » VANILLE EIS	18	

## 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	
	ODER			
1.	<u>GÄNSELEBER UND WACHTEL</u>	IM SCHOKOLADEN-LACK, NASHI-BIRNE UND BRIOCHE	30	
2.	<u>FISCH DES TAGES</u>	„À LA VAPEUR“, AUF KANTONESISCH MIT INGWER UND FRÜHLINGSZWIEBEL, KROSSE REISBÄLLCHEN	35	40
	ODER			
2.	<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	
	ODER			
3.	<u>MANDARINE „À LA MANDARINE“</u>	SCHOKOLADEN-SORBET	15	
	ODER			
3.	<u>CRÈME BRULÉE</u>	« BOURBON-VANILLE », ROTE FRÜCHTE	15	

## AUSSERDEM « À LA CARTE »

KING CRAB MÉRUS, DAS BESTE VON DER KÖNIGKRABBE IM HEU GEBACKEN, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS (PRO ± 100G) 50 / 50

TAGLIATA VOM HOLSTEIN-RIND (160G, ARTISANAL GEREIFT) GEGRILLT, BRATENJUS, PASTA MIT WINTERTRÜFFELN, BELGISCHE ENDIVIEN 55

CHAUD-FROID MIT KOKOSNUSS BANANEN-SORBET, GRAND CRU SCHOKOLADE 70% {LAKTOSE- UND GLUTENFREI} 15

\* 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