

“Genuss Karte”

Alle Portionengrössen sind auf ein Vier-Gang-Menü abgestimmt.

Toutes les portions sont adaptées à un menu en quatre services.

All portion sizes are calibrated for a four-course menu.

Vorspeisen | Entrées | Starter

Gänseleber | Rote Bete | Sanddorn | Sardelle | Baumnuss^{G|D} **CHF 29.00**

Foie gras | Betterave rouge | Argousier | Anchois | NoixMangue | Courgette
Foie gras | Beetroot | Sea buckthorn | Anchovy | Walnut

Hamachi | Yuzu | Gurke | Paprika^{G|F|D} **CHF 27.00**

Hamachi | Yuzu | Concombre | Poivron
Hamachi | Yuzu | Cucumber | Peppers

Kürbis | Pilz | Kernöl | Nougat | Granatapfel^{G|H|D} **CHF 21.00**

Potiron | Champignons | Huile de pépins de courge | Nougat | Grenade
Pumpkin | Mushroom | Pumpkin seed oil | Nougat | Pomegranate

Suppen | Soupes | Soup

Maronensuppe | Ahornsirup | Alpenkräuter^{G|L} **CHF 16.00**

Soupe aux marrons | Sirop d'érable | Herbes des Alpes
Chestnut soup | Maple syrup | Alpine herbs

Hummerbisque | Hummer | Champagner^{B|D|G|L} **CHF 26.00**

Bisque de homard | Homard | Champagne
Lobster bisque | Lobster | Champagne

Bouillon | Gemüse Brunoise^{L|H} **CHF 12.00**

Bouillon | Légumes brunoise
Broth | Vegetable brunoise

“Genuss Karte”

Alle Portionengrössen sind auf ein Vier-Gang-Menü abgestimmt.

Toutes les portions sont adaptées à un menu en quatre services.

All portion sizes are calibrated for a four-course menu.

Zwischengänge | Plat intermédiaire | Intermediate courses

Königsberger | Kalbsmilzen | Blumenkohl | Kapern | Schnittlauch^{G|L} **CHF 32.00**

Königsberger | Rate de veau | Chou-fleur | Câpres | Ciboulette

Königsberger | Veal spleens | Cauliflower | Capers | Chives

Jakobsmuschel | Pastinake | Weisse Schokolade | Kirschblüte^{D|R|G|L} **CHF 38.00**

Coquille Saint-Jacques | Panais | Chocolat blanc | Fleur de cerisier

Scallop | Parsnip | White chocolate | Cherry blossom

Röstzwiebel-Gnocchi | Radieschen | Kartoffelcreme | Senf Beurre blanc^{A|G|L} **CHF 36.00**

Gnocchi aux oignons rôtis | Radis | Crème de pommes de terre | Beurre blanc à la moutarde

Caramelised Onion Gnocchi | Radishes | Potato Cream | Mustard Beurre Blanc

Hauptgerichte | Plats principaux | Main courses

Wagyu | Lauch | Glasierte Schalotten | Shiitake | Chimichuri^L **CHF 99.00**

Wagyu | Poireau | Échalotes glacées | Shiitake | Chimichurri

Wagyu | Leek | Glazed shallots | Shiitake | Chimichurri

Ballotine vom Geflügel | Trüffel | Karotte | Kartoffel Mille-Feuille | Madeira^{G|L} **CHF 49.00**

Ballotine de volaille | Truffe | Carotte | Mille-feuille de pommes de terre | Madère

Poultry ballotine | Truffles | Carrots | Potato mille-feuille | Madeira

mit 8g Trüffel / avec 8g de truffes / with 8g of truffles **CHF 84.00**

Rosa Thunfisch | Edamame | Sesam | Süsskartoffeln | Marzipan | Ponzu^{A|L|D|F} **CHF 54.00**

Thon rosé | Edamame | Sésame | Patates douces | Pâte d'amandes | Ponzu

Pink tuna | Edamame | Sesame | Sweet potatoes | Marzipan | Ponzu

Karotten und gelbe Bete | Karottenkraut | Brombeere | Macadamia^{L|H} **CHF 42.00**

Carottes et betteraves jaunes | Feuilles de carotte | Mûres | Macadamia

Carrots and beetroot | Carrot greens | Blackberries | Macadamia crunch

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

“Genuss Karte”

Alle Portionengrössen sind auf ein Vier-Gang-Menü abgestimmt.

Toutes les portions sont adaptées à un menu en quatre services.

All portion sizes are calibrated for a four-course menu.

Dessert & Käse | Desserts et fromages | Dessert & Cheese

Kakao | Kokos-Kirsch | Yoghurt^G

CHF 15.00

Cacao | Noix de coco-cerise | Yaourt
Cocoa | Coconut and cherry | Yoghurt

Schwarzer Sesam | Yuzu | Litschi^{N|F}

CHF 25.00

Sésame noir | Yuzu | Litchi
Black sesame | Yuzu | Lychee

Selektion vom Käse^{A|G|H|M}

CHF 19.00

Sélection de fromage suisse
Selection of Swiss cheese

VEREDELUNG | AFFINAGE | REFINEMENT

Weinbegleitung für vier Gänge 40

gern auch als alkoholfreie Variante

Accompagnement de vin pour quatre plats
également disponible en version sans alcool

Wine pairing for four-courses
also available in a non-alcoholic version

Schweizer Alpen-Kaviar «Oona» 10

«Das Wahre», nachhaltig im Bergquellwasser gezüchtet

«Oona» Suisse Alpine Caviar
«La vérité», élevés de manière durable grâce à l'eau de source de montagne

Swiss Alpine Caviar «Oona»
«The true», sustainably farmed in mountain spring water

Ein edler Schluck Essig vom Weingut «Doktorenhof» 14

Trinkessige wirken bekömmlich auf den Magen - perfekt vor dem Dessert

Une noble gorgée de vinaigre du domaine viticole «Doktorenhof»
les vinaigres à boire sont faciles à digérer - parfaits avant le dessert

A noble sip of vinegar from the winery «Doktorenhof»
drinking vinegars are beneficial for the stomach - perfect before dessert