

Menu Degustation

10 Gänge 225 € p.P.

MENU

GRUSS

NOCELLARA-OLIVE

Tomate / Wermut / Basilikum

FOIE GRAS

Apfel / Shiitake / Calvados

TATAR VOM RIND

Meerrettich / Zwiebeln / Blutwurst

GERÄUCHERTER AAL

Yuzu / Ingwer / Erdnuss

BIO ROGGEN SAUERTEIGBROT

Geräucherte Butter / Pane Carasau /
Brombeersauce

MEERESFRÜCHTE

Sellerie / Algen / Sherry

KÖNIGSKRABBE

Shiitake / Rösti / Osietra Kaviar

JAKOBSMUSCHELN

Salsiccia / Frühlingszwiebeln / Kalmar

GARTENMIRABELLE

Mirabelle / Minze / Mandel

MILCHKALBSRÜCKEN

Tortello / Lauch / Haselnuss

MIERAL TAUBE

Rote Bete / Zwiebel / Porto

BITTESCHOKOLADE

Banane & Rum / Malz / Buttermilch

ABSCHLUSS

TARTUFO

Umeboshi / Araguani / Steinpilz

LAKRITZ-MACARON

Joghurt - Kumquat

MOOSSTEIN

Apfel / Kiefer / Schokolade

GRÜNER KERN

Apfel / Schokolade