



Amouse-Bouche

Pilztatar

mit einem Onsen Ei, Kartoffel-Espuma und schwarzem Trüffel
Champagne "Les Riceys" Blanc de Noirs, Alexandre Bonnet

Champagnersuppe

mit Gemüsebrunoise und Vanilleschaum
Chablis "La grande Vallée" 2021, Patrick Piuze

Handgemachte Capuns

an Sauce Bechamel mit Belperknolle und frischen Kräutern
Crozes-Hermitage Blanc "Cour de Récré" 2023, François Villard

Gemüsepastete

an Morchelsauce mit Babygemüse
Pagodes de Cos 2016 Magnum, Cos d'Estournel

Käsevariation vom Käsewagen

Drei Sorten mit Früchtebrot und Chutney
Banyuls "Rimage", Vin doux Naturel 2021, Michel Chapoutier

Zimt Parfait

mit Meringues und Zwetschgenvariation

Petit Fours

Menü CHF 119
Weinbegleitung CHF 79