



Amouse-Bouche

Luma Rindstatar

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

Champagnersuppe

mit pochiertem Hummer
Chablis "La grande Vallée" 2021, Patrick Piuze

Gebrautes Wolfsbarschfilet

auf einem Gemüsebett an Wermuth Beurre Blanc mit Miesmuscheln
Crozes-Hermitage Blanc "Cour de Récré" 2023, François Villard

Rindsfilet Rossini an Trüffeljus

mit Pastinaken-Püree und Pommes Williams
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 169
Weinbegleitung CHF 79