

Deluxe Menü

Japanische Gelbschwanzmakrele

gebeizt und gebläut | weisser Spargel aus Baden | Zitrus

Tessiner Bio Rote Bete

von Donato Pedroia | Räucheraal | Meerrettich

«Veganer Frühling»

Dim Sum | Erbse | Morchel | Bärlauch

Schwarzer Seehecht aus Patagonien

mild gegart & gebläut | Sepia | Yuzu

Bauch vom Mangalitza Wollschwein

Kaisergranat | grüner Spargel | Trüffel-Dashisud

Mieral Perlhuhn

von Alfred von Escher | Petersilienwurzel vom Eichhof | schwarze Johannisbeere

oder

Japanisches Wagyu Beef «Miyazaki»

geschmorte Ochsenbacke | Zwiebel | Shii Take

Aufpreis 45

Käse aus dem «Jumi Versum»

Kuh | Ziege | Schaf

Rhabarber aus dem Thurgau

Tessiner Frischkäse | Verveine

Felchlin «Rio Huimbi» Schokolade

Abate Fetel Birne | Wiesenkräuter

9 Gang Menü 230

7 Gang Menü 210 (ohne Rote Bete | Schokolade)

5 Gang Menü 180 (ohne Rote Bete | Frühling | Käse | Schokolade)

Preise in CHF inklusive MWST

Fleischherkunft: FR (Geflügel), JPN (Wagyu), CH (Schwein, Kalb)