

## Deluxe Menü

### «Bluefin» Thunfisch

Wasabi | geeiste Auster | Dashivinaigrette

### Gänseleber aus der Landes

mariniert & geeist | Herzkirsche | Süssholz | Granola

### Norwegische Königskrabbe

Krustentiercreme | Rettich | Shisovinaigrette

### Muotathaler Kalb

gebratenes Bries | Flusskrebse vom Genfer See | Luganer Gemüse

### Bretonische Rotbarbe

Schwanz vom Wollschwein | Bohne | Pfifferling

### Rehbock aus der Steiermark

von Alfred von Escher | Holunderblüten | Steinpilz | Stachelbeere

oder

### Japanisches Wagyu Beef «Kagoshima»

geschmorter Ochsenschwanz | Aubergine | Miso | Perlzwiebel

Aufpreis 45

### Käse aus dem «Jumi Versum»

Kuh | Ziege | Schaf

### Himbeere

Tessiner Yoghurt | Dill | Haferkeks

### Felchlin «Rio Huimbi» Schokolade

Abate Fétel Birne | Wiesenkräuter

9 Gang Menu 230

7 Gang Menu 210 (ohne Kalb | Schokolade)

5 Gang Menu 180 (ohne Königskrabbe | Kalb | Käse | Schokolade)

Preise in CHF inklusive MWST

Fleischherkunft: FR (Geflügel & Foie Gras), JPN (Wagyu), CH (Schwein, Rind, Kalb), AT (Reh)  
Fischerherkunft: IND (Ama Ebi Garnelen), IT (Muscheln), CH (Felchen, Flusskrebse), ESP (Muscheln, Thunfisch)  
FR (Austern, Rotbarbe), DK (Aal), NO (Königskrabbe)