

# MENÜ



## KULINARISCHER EINKLANG

### AMUSE BOUCHE

## JAKOBSMUSCHEL

Entenleber – Wintertrüffel „eingelegt“ – Bio Zitrone  
39 € à la carte

## BLUMENKOHL

In verschiedenen Facetten & Texturen  
38 € à la carte

## STEINBUTT

Miesmuschel – Artischocke – Tomate  
62 € à la carte

## TAUBE *Jean-Claude Miéral*

Rote Beete – Stachelbeere – Kaffee  
62 € à la carte

## BAUERN CHABIS *Affineur Waltmann*

Sauerteig – Steinchampignon – Honig „von Onkel Heinz“  
25 € à la carte

## BIRNE

Schokolade „Virunga 70%“ – Vanille – Veilchen  
20 € à la carte

### PETITS FOURS

- 3 Gang Menü 115€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)
- 4 Gang Menü 125€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)
- 5 Gang Menü 135€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)
- 6 Gang Menü 145€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 45€ / 4 Gang 60€ / 5 Gang 75€ / 6 Gang 90€

Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 40€ / 4 Gang 50€ / 5 Gang 60€ / 6 Gang 70€

SEHR GEEHRTE GÄSTE,  
ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.  
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE  
UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.