

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

Schwarztee – Brombeere – Entenleber

Tartelette – Grüner Spargel – Yuzu

Wilder Blumenkohl – Reis

AMUSE BOUCHE

FORELLE

Joghurt – Radieschen – Dill

56 € à la carte

WIESENCHAMPIGNON

Eigelb – Schnittlauch

56 € à la carte

ST. PIERRE

Artischocke – Krustentier – Kräuter

76 € à la carte

MAISHÄHNCHEN

Gänseleber – Pfifferlinge – Salat

76 € à la carte

L'AFFINE AU CHAMPAGNE ROSÉ „Affineur Waltmann“

Erdbeere – Kümmel

32 € à la carte

HIMBEERE

Blätterteig – Zitrone

32 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 135€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 145€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 155€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 165€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 54€ / 4 Gang 72€ / 5 Gang 90€ / 6 Gang 108€

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

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.