



WEIHNACHTSMENÜ

SAIBLINGSTATAR | SANDDORN | DILL | APFEL
ARCTIC CHAR TARTARE | SEA BUCKTHORN | DILL | APPLE

-

HUMMERSCHWANZ | BISQUE | SCHWARZWURZEL | EINGELEGTER HOKKAIDOKÜRBIS
LOBSTER TAIL | BISQUE | BLACK SALSIFY | PICKLED HOKKAIDO PUMPKIN

-

WAGYU-RAVIOLONE | PARMESANSCHAUM | ROTE ZWIEBEL | WEISSER TRÜFFEL
WAGYU RAVIOLONE | PARMESAN FOAM | RED ONION | WHITE TRUFFLE

-

DUO VOM KALB | FILET | KALBSKOPF | TOPINAMBUR | MADEIRA JUS
DUO OF VEAL | FILLET | CALF'S HEAD | JERUSALEM ARTICHOKE | MADEIRA JUS

-

KIRSCHEN | SPEKULATIUS | HASELNUSS
CHERRY | SPECULOOS | HAZELNUT

CHF 240
CHF 200 ohne Hummer | without Lobster