

apéro

jamón ibérico 5 dehesas, port.	15
sardellen don boccarte, 3st.	15
austern, fines de claire 3 st.	9

menü

rehkeule
steinchampignons & pistazienvinaigrette
ooo

seeteufel
cremiger spinat und rotweinbutter
ooo

jakobsmuschel
karamellierter kürbis

ooo

rinderrücken & bäckle
petersilienwurzel und schalottensauce
ooo

piña colada
kokoseis und rumkaramell

5 gänge	98
4 gänge (ohne jakobsmuschel)	82
3 gänge (ohne jakobsmuschel und seeteufel)	65

vegetarisch 56 | 73 | 88

à la carte

blattsalate	8
kraftbrühe mit maultaschen	9
fischsuppe	14
gemüsesalat mit brunnenkresse-joghurt	19
forelle, maroni und verjus	21
osietra kaviar mit kartoffelcreme und schnittlauchöl	28
gänseleber und räucheraal mit gewürzäpfeln	28
ooo	
ricotta agnolotti mit birnen und gorgonzola dolce	26
lotte de mer, rahmspinat und beurre rouge	44
st. pierre mit kerbelknolle und champagnersauce (mit osietra kaviar +15)	49
spanferkel, spitzkohl und brezenknödel	39
rinderrücken mit petersilienwurzel und rotweinschalotten	42
taube, cremiger wirsing und grüne pfeffersauce	49