

À la Carte  
*Spezialitäten und Klassiker*

Feines Tatar vom Simmenthaler Rind  
Prunier Kaviar Paris | Eigelbcrème | Liebstöckel  
Pommes Surprise  
32€

Unsere Fischsuppe Bourride  
Edelfische | Meeresfrüchte  
nach Tageseinkauf  
28€

Kalbsbries  
Erbse | Spargel | Spitzmorchel  
Petersiliensauce  
38€

# Menü

## Kulinarische Einstimmungen

Deutscher Stangenspargel  
Holunder | Hummer | Quinoa | Estragon  
*als Vorspeise 39€*

\*\*\*

Rotbarbe  
Fenchel | Bohnen | Sauce Rouille | Bourride | Bohnenpüree  
*als Zwischengang 42€*

\*\*\*

Kabeljau  
Bergamotte-Gel | Zwiebel | Blumenkohl | Kaviar  
*als Zwischengang 36€*

\*\*\*

Juvenil Ferkel  
Falafel | Baba Ganoush | Kichererbse  
Linse-Jalapenos-Jus | Tandoori-Joghurt  
*als Hauptgang 45€*

\*\*\*

Maibock | eingelegte Blaubeere  
Spitzkohl | Regionale Edelpilze | Blutwurst-Krokette  
Lang-Pfeffer-Jus  
*als Hauptgang 54€*

\*\*\*

Himbeere  
Joghurt | Champagner | Kerbel  
*24€*

\*\*\*

Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann  
Früchtebrot  
*20€*

*5 - Gang 155 € (ohne Rotbarbe & Käse)  
6 - Gang 170 € (ohne Käse)  
7- Gang 185 €*

## Unsere Weinempfehlung

begleitend

zum Menü

5 Gang 55,00 €

6 Gang 68,00 €

7 Gang 78,00 €