

L' ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Gebeizte Fjordforelle

Rote Beete / Crème de Bresse / Apfel-Ingwersud

Kalbs-Bouillon

Zunge, Bries und Kopf vom Kalb
Brokkoli / Pilze / Kartoffel-Gnocchi / Trüffel

Filet vom Steinbutt

Blumenkohl / geröstete Marone / Kafir-Limette

Geschmortes Iberico Bäckchen

Kürbis / Rosenkohl / Purple Curry-Jus

Kulinarische Erfrischung

Imperial Wachtel

Sellerie / glasierte Feige / Treviso / Sauce Albufera

Mousse vom Parmesan

Bittersalate / Pâte Brisée / Balsamico

Williams-Birne

Sternanis / Ivoire Schokolade / Haselnuss / Birnen-Karamellsud

Kulinarischer Ausklang

als 3-Gang Menü € 92

Fjordforelle / Wachtel / Williams-Birne

als 4-Gang Menü € 112

Fjordforelle / Steinbutt / Wachtel / Williams-Birne

als 5-Gang Menü € 132

Fjordforelle / Steinbutt / Iberico / Wachtel / Williams-Birne

als 6-Gang Menü € 152

Fjordforelle / Kalbs-Bouillon / Steinbutt / Iberico / Wachtel / Williams-Birne

als 7-Gang Menü € 162

À LA CARTE

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Gebeizte Fjordforelle

Rote Beete / Crème de Bresse / Apfel-Ingwersud

€ 38

Kalbs-Bouillon

Zunge, Bries und Kopf vom Kalb

Brokkoli / Pilze / Kartoffel-Gnocchi / Trüffel

als Vorspeise € 42

als Zwischengang € 58

ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

Filet vom Steinbutt

Blumenkohl / geröstete Marone / Kafir-Limette

als Zwischengang € 48

als Hauptgang € 62

Geschmortes Iberico Bäckchen

Kürbis / Rosenkohl / Purple Curry-Jus

als Zwischengang € 42

als Hauptgang € 52

Imperial Wachtel

Sellerie / glasierte Feige / Treviso / Sauce Albufera

€ 54

DESSERT & KÄSE

Williams-Birne

Sternanis / Ivoire Schokolade / Haselnuss / Birnen-Karamellsud

€ 22

Mousse vom Parmesan

Bittersalate / Pâte Brisée / Balsamico

€ 16