

Gastkoch Menü Jänner 2024

*Vitello Tonnato Cornetto
„Oeuf Bénédicte“*

*Kalbsschwanz Essenz
Kren Mousse – Gelierte Consommé – Kaviar
Tafelspitz – Kren – Rote Bete*

*Gelbflossenmakrele
Langostino – Kaffir Limette – Gurke*

*Froschschenkel aus der Schweiz
Knoblauch – Petersilie – Beurre Noisette*

*Bretonischer Steinbutt
Auster – Moules – Champagnerkraut – Beurre blanc*

*Handgeschabte Spätzle
Périgord Trüffel*

*Wagyu Tempura Style
Entenleber – Pommes Soufflée – Kräuter*

*Birchermüsli
„Schäfli Style“*

*Mandarine
Curry – Spekulatius*

*Menü in sieben Gängen EUR 255
Menü in fünf Gängen EUR 215
(ohne Froschschenkel und Mandarine)*

Änderungen im Menü vorbehalten