

## Abendmenü ab 18 Uhr

### Amuse-Bouche

Geflämmtes Makrelenfilet mit eingelegter Mai Rübe, Dillmayonnaise, gebratener Pak Choi  
und Granny Smith Apfel <sup>o,c</sup>  
*Filet de maquereau grillé au chalumeau, navettes au vinaigre, mayonnaise à l'aneth, pak choï  
et Granny Smith*  
*Flamed mackerel filet with pickled turnip, dill mayonnaise, fried pak choi  
and Granny Smith apple*

€ 21,--

\*\*\*

Spargel Velouté mit Foie Gras Schnee und Piemont Haselnuss <sup>G,H,O</sup>  
*Velouté d'asperges, neige de foie gras et noisettes du Piémont*  
*Asparagus velouté with foie gras-snow and Piedmont hazelnut*

€ 22,--

\*\*\*

Glasigen Kaisergranaten mit mariniertem Spinat, Mandel Beurre blanc  
und Saiblings Kaviar <sup>A,C,D,B,L,G</sup>  
*Langoustines nacrées et épinards marinés, beurre blanc aux amandes et caviar d'omble  
chevalier*  
*Glassy Norway lobster with marinated spinach, almond beurre blanc and char caviar*

€ 27,--

\*\*\*

Kalbskrone mit gebratenem Wirsing, Karfiol, Estragon Jus und Pinot Noir <sup>O,L</sup>  
*Côte de veau, chou frisé, chou-fleur, jus à l'estragon et Pinot Noir*  
*Veal crown with roasted savoy cabbage, cauliflower, tarragon jus and pinot noir*

€ 38,--

\*\*\*

Cheesecake mit Rhabarber Hibiskus Confit und Basilikum Sorbet <sup>A,C,G</sup>  
*Cheesecake au lait de chèvre et confit de rhubarbe et d'hibiscus, sorbet au basilic*  
*Goat cheesecake with rhubarb, hibiscus confit and basil sorbet*

€ 15,--

5 Gang Menü inklusiv Couvert und Amuse-Bouche € 115,-- pro Person ab 18 Uhr

A:Glutenhaltiges Getreide, B:Krebstiere, C:Eier,D: Fisch, E:Erdnüsse,  
F:Sojabohnen,G:Milch,H:Schalenfrüchte,L:Sellerie, M:Senf,O: Schwefeldioxid oder Sulfite, P:Lupinen,  
R:Weichtiere