



Menu du dîner

from 6 pm / á partir de 18 H

Amuse-Bouche

Gebeizter Saibling mit Fenchel, Bergamotte und Sumach

Pickled char with fennel, bergamot emulsion and sumac

Omble chevalier mariné, fenouil, émulsion à la bergamote et Sumac

€ 28,00

French Toast mit gebratenem Hummer, Krustentier Jus und Pastis

„**French Toast**“ with fried lobster, crustacean jus and pastis

« **French Toast** », homard grillé, jus de crustacés au pastis

€ 31,00

Glasig gegarter Zander mit Sellerie, glacierten Trauben, Safranfond

Pike perch with celery, glazed grapes and saffron stock

Sandre nacré, céleri, raisins glacés et fond au safran

€ 38,00

Rosa gebratene Taubenbrust auf eingelegter Topinambur Wurzel, fermentiertem
Knoblauch und Pflaumensenf

Pink roasted pigeon breast on pickled Jerusalem artichoke root,
fermented garlic and plum mustard

Suprême de pigeon poêlé, topinambour mariné, ail fermenté
et moutarde aux pruneaux

€ 42,00

Buchweizen Kuchen mit Cidre Karamell poschiertem Ingwer Apfel - Salbei Eis

Buckwheat cake with cider caramel, poached ginger-apple and sage ice cream

Gâteau au sarrasin et caramel au cidre,

pomme pochée au gingembre et glace à la sauge

€ 16,00

5 Gang Menü inklusiv Couvert und Amuse-Bouche € 125,00 pro Person

Menu 5 services incluant couverts et amuse-bouche € 125,00 per Person

5-course menu including cover charge and amuse-bouche € 125,00 per Person