

## Degustationsmenü / Degustation Menu

Roh mariniertes Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade,  
Rettich, Brunnenkresse, Wasabisesam, Shiso und fruchtiges Curryeis  
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Soja, Sellerie, Sesam

*Raw marinated hamachi with ginger lime marinade,  
radish, watercress, wasabi sesame, shiso and fruity ice cream of curry  
contains dairy products, fish, gluten, soy, celery, sesame*

54,-

Handgetauchte, gebratene schottische Jakobsmuschel mit Haselnuss,  
Corailcrème, grüne Muschelnage, Schwarzwurzel und Yuzumarmelade  
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite, Nüsse

*Hand-dived, roasted Scottish scallop with hazelnut, roe cream,  
green mussel gravy, black salsify and marmalade of yuzu  
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites, nuts*

56,-

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter, Safran-Schnittlauchfumet,  
Imperial Kaviar aus Fulda, Rote Bete, Kartoffelcrème und Meerrettich  
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Sulfite

*Filet of Icelandic cod with shallot butter, saffron-chive fumet,  
Imperial caviar, beetroot, potato cream and horseradish  
contains dairy products, fish, gluten, sulfites*

50,-

Gewürzte Étouffée Taubenbrust mit kandierten Oliven, Praline vom Taubenconfit,  
Bergamottejus, Chicorée-Karottenchutney, Shiitake, Rosenkohlblätter und Panisse  
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Ei

*Seasoned breast of pigeon with candied olives, praline of pigeon confit,  
bergamot gravy, chicory-turnip chutney, shiitake, leaves of sprouts and panisse  
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, egg*

70,-

Schulterstück vom Angus-Wagyu mit Markkruste und fermentiertem Hochlandpfeffer,  
getrüffelte Sauce bordelaise, geschmorte Rotweinzwiebeln, im Ofen gegarter Sellerie und Erbsen  
enthält Sellerie, Sulfite, Gluten, Ei, Milchprodukte

*Shoulder of Angus-Wagyu with beef marrow crust and fermented highland pepper,  
truffled sauce bordelaise, stewed red wine onions, oven-cooked celery and peas  
contains celery, sulfites, gluten, egg, dairy products*

72,-

Feines von sizilianischen Kumquats und Mandarinen  
mit Nougat, Buttermilch und Gewürzcrumble  
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Sicilian kumquats and mandarins with nougat, buttermilk and spice crumble  
contains soy, nuts, gluten, dairy products*

25,-

Auswahl gereifter Rohmilchkäse vom Maître Bernard Antony  
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

*Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony  
contains dairy products, nuts, gluten*

25,-

## Menü / Menu

158,- 5 Gänge / 5 courses

168,- 6 Gänge / 6 courses

178,- 7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne Taubenbrust und Käseauswahl  
*5 courses menu without breast of pigeon and cheese selection*

6-Gang Menü ohne Käseauswahl  
*6 courses menu without cheese selection*

## Veganes Menü / Vegan Menu

Feldsalat, marinierte Rote Bete, Himbeeressig-Dressing, mild geräucherte Kartoffelcrème, eingelegte Cranberries, Friséespitzen, Brotchips und frischer Meerrettich  
enthält Gluten, Sellerie

*Lamb's lettuce, marinated beetroot, raspberry-vinegar dressing, soft smoked potato cream, pickled cranberries, frisée peaks, bread chips and fresh horse radish*  
*contains gluten, celery*

32,-

Gerösteter Lauch mit Umeboshi-Sesam, marinierte rote Zwiebeln, Süßkartoffelcrème, fruchtiger Currysud und fermentierte Yuzu  
enthält Soja, Sesam, Sellerie

*Roasted leek with Umeboshi-sesame, marinated red onions, sweet-potato cream, fruity curry gravy and fermented yuzu*  
*contains soy, sesame, celery*

36,-

Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll als Ravioli in Waldpilzbouillon mit Petersilienwirsing, Petersilienwurzelpüree und Quinoa-Haselnusscrunch  
enthält Soja, Sellerie, Nüsse

*Gourmet mushroom ravioli in wild mushroom bouillon with parsley savoy cabbage, parsley root puree and quinoa-hazelnut crunch*  
*contains soy, celery, nuts*

42,-

Sellerie aus dem Ofen, Topinambur und Erbsen mit Röstgemüse-Senfkörnerjus und Zitronenöl  
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf, Sellerie

*Celery from the oven, topinambour and peas with mirepoix-mustard seeds gravy and lemon oil*  
*contains gluten, sulfites, soy, mustard, celery*

38,-

Grüner Loire Spargel und gebratene Artischocken mit Trüffeljus, Treviso Tardivo und Polentacrème  
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Green loire asparagus and roasted artichoke with truffle gravy, Radicchio Rosso di Treviso and cream of polenta*  
*contains celery, soy, sulfites, gluten*

65,-

Feines von Litschi, Physalis, Grand Cru Schokolade und Duftreiscreme  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Delicacies of litchi and physalis, Grand Cru Chocolate and aroma rice cream*  
*contains soy, nuts, gluten*

25,-

## Menü / Menu

142,- 5 Gänge / 5 courses

152,- 6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne Sellerie aus dem Ofen  
*5 courses menu without celery from the oven*