Vorspeise

Pilz Foie Gras

Nuss Crumble | Apfel Gel | Portweinschalotte | Kräuter | Maldon Salz | Waldpilzdashi

Schwarzer Knoblauch | Trüffelcreme | Brioche Tuiles

19,-

Saiblings Tatar

Haselnuss Crumble | Limettensorbet | Buttermilch | Apfel-Yuzu-Schnittlauch-Vinaigrette

23,-

Lammrücken

Pfefferkruste | Pastinaken Püree | Brombeer-Balsamico-Gel | Steinpilz Crunch

Rosmarin-Thymian-Jus | Portwein Schalotte

26,-

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Tagespreis

Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!

Extras:

Brotkorb für 4,- Schale mit Olivenöl 3,- Schale Taggiasca Oliven 6,-

Pasta & Vegetarisch

Trüffel-Kartoffel Cappelletti

Vacherin Mont d'Or Velouté | Haselnuss Crumble | Petersilien Öl | Balsamico-Gel | Wintertrüffel

36,-

Aubergine an Miso-Ahorn

Kräuter Drillinge | Karotten-Ingwercreme | Romanesco | Blumenkohl | Erbsen Gel

Safran Beurre Blanc | Schnittlauch Öl |Gel von der Johannisbeere

29,-

Topinambur

(vegan)

Schwarzwurzel-Safrancreme | Preiselbeer-Holundergel | Pistazien Crumble

Steinpilz-Kartoffel Mousseline | confierte Rübe | Vegane Jus

29,-

Fisch

„Wann immer möglich, verwenden wir täglich Fisch aus nachhaltigem Fang mit MSC-Siegel.

Für verantwortungsvollen Genuss & geprüfte Qualität, der auch unsere Meere schützt.“

Wolfsbarsch	**Kabeljaufilet**	**Fisch des Tages**
38,-	38,-	Tagespreis

Dazu servieren wir unsere Fischbeilage des Monats:

Kräuter Drillinge | Karotten-Ingwercreme | Romanesco | Blumenkohl | Erbsen Gel

Safran Beurre Blanc | Schnittlauch Öl |Gel von der Johannisbeere

Fleisch

„Unser Fleisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Aufzucht und überzeugt durch höchste Qualität, Frische und Sorgfalt in der Auswahl.“

Carré von der Gans	**Rinderfilet**	**Rehrücken**
45,-	49,-	57,-

Dazu servieren wir unsere Fleischbeilage des Monats:

Schwarzwurzel-Safrancreme | Preiselbeer-Holundergel | Pistazien Crumble

Steinpilz-Kartoffel Mousseline | confierte Rübe | Demi Glace

Extras:

Süßkartoffel Pommes 8,- | Pommes 6,- | Trüffelmayonnaise 4,50 | Sauciere Jus 9,-

Dessert

Passionsfrucht Curd

Gerösteter Buchweizenchip | luftige Kokosemulsion | Fleur de Sel Eiscreme

16,-

Sorbet des Tages

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

7,-

Dessert du Jour

Tagespreis

Assiette de Fromage

(Käsevariation & Feigensenf)

16,-

Triple Creme Frais Trüffel

Französischer Frischkäse aus Kuhmilch

Cremiger Weichkäse mit einem angenehmen sahnigen Geschmack und einer feinen Trüffelnote.

Tomme aux Fleurs

Halbfester französischer Käse aus Kuhmilch

Er kommt meist aus Regionen wie Savoyen oder angrenzenden Berggebieten. Er reift mehrere Wochen bis wenige Monate in Reifekellern und wird mit essbaren Blüten und Kräutern veredelt. Er schmeckt mild bis aromatisch, leicht nussig und cremig. Durch die Blüten bekommt es eine florale Note und ist manchmal leicht süßlich.

Brebirousse d'Argental

Französischer Weichkäse aus Schafsmilch

Dieser cremige Weichkäse stammt aus der Rhône-Alpes-Region und reift nur kurz, wodurch er besonders mild und streichzart bleibt. Sein Geschmack ist sahnig und leicht süßlich mit feiner Schafsmilchnote, während die rötlich gewaschene Rinde eine dezente, leicht würzige Aromatik beiträgt.

3 Gänge Menü

Saiblings Tatar

Haselnuss Crumble | Limettensorbet | Buttermilch | Apfel-Yuzu-Schnittlauch-Vinaigrette

Rinderfilet

Schwarzwurzel-Safrancreme | Preiselbeer-Holundergel | Pistazien Crumble

Steinpilz-Kartoffel Mousseline | confierte Rübe | Demi Glace

Passionsfrucht Curd

Gerösteter Buchweizenchip | luftige Kokosemulsion | Fleur de Sel Eiscreme

82-

Passende Weinbegleitung

32,-

„Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere Hauptspeisen nur innerhalb der Menüs austauschbar sind."

Wir danken für Ihr Verständnis!

Erweitern Sie Ihr Menü mit einer Suppe (12,00€) **oder einem Sorbet auf Espuma** (6€).

4 Gänge Menü
vegetarisch

Pilz Foie Gras

Nuss Crumble | Apfel Gel | Portweinschalotte | Kräuter | Maldon Salz | Waldpilzdashi

Schwarzer Knoblauch | Trüffelcreme | Brioche Tuiles

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Trüffel-Kartoffel Cappelletti

Vacherin Mont d'Or Velouté | Haselnuss Crumble | Petersilien Öl | Balsamico-Gel | Wintertrüffel

Passionsfrucht Curd

Gerösteter Buchweizenchip | luftige Kokosemulsion | Fleur de Sel Eiscreme

75,-

Passende Weinbegleitung

39,-



5 Gänge Menü

Lammrücken

Pfefferkruste | Pastinaken Püree | Brombeer-Balsamico-Gel | Steinpilz Crunch

Rosmarin-Thymian-Jus | Portwein Schalotte

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Wolfsbarsch

Kräuter Drillinge | Karotten-Ingwercreme | Romanesco | Blumenkohl | Erbsen Gel

Safran Beurre Blanc | Schnittlauch Öl |Gel von der Johannisbeere

Dessert du Jour

Tagesdessert

90,-

Passende Weinbegleitung

39,-

La Sélection du Chef

7 Gänge Menü

Pilz Foie Gras

Nuss Crumble | Apfel Gel | Portweinschalotte | Kräuter | Maldon Salz | Waldpilzdashi

Schwarzer Knoblauch | Trüffelcreme | Brioche Tuiles

Saiblings Tatar

Haselnuss Crumble | Limettensorbet | Buttermilch | Apfel-Yuzu-Schnittlauch-Vinaigrette

La soupe du Chef

Trüffel-Kartoffel Cappelletti

Vacherin Mont d'Or Velouté | Haselnuss Crumble | Petersilien Öl | Balsamico-Gel | Wintertrüffel

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

Rehrücken

Schwarzwurzel-Safrancreme | Preiselbeer-Holundergel | Pistazien Crumble

Steinpilz-Kartoffel Mousseline | confierte Rübe | Demi Glace

Passionsfrucht Curd

Gerösteter Buchweizenchip | luftige Kokosemulsion | Fleur de Sel Eiscreme

149,-

Passende Weinbegleitung

55,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch vegetarisch"