

# Saisonmenü

## . Gänsestopfleber

Apfel und Sellerie

*Foie gras d'oie, des pommes et du céleri*

24,00 Euro Vorspeise

## . Heilbuttfilet und Wachtelei

Räucherforelle-Brandade, Feldsalat und Tobikokaviar

*Filet de flétan une brandade de truite fumée, de la mâche et du caviar Tobiko,*

23,00 Euro Vorspeise

39,00 Euro Hauptgang

## . Filet, Brust und Backe vom Landferkel

Petersilienwurzel und Kartoffel-Blutwurstpraline

*Filet, poitrine et joue de porcelet, de la racine de persil*

*une praline à la pomme de terre au boudin*

37,00 Euro

## . Feines von Ananas, Bibeleskäs und Curryeis

*Finesse à l'ananas, au fromage blanc et à la glace au curry*

17,00 Euro

. wählen Sie Ihr Menü aus

4 Gänge 87,00 Euro

5 Gänge 98,00 Euro

6 Gänge 111,00 Euro

Lassen Sie sich von unserem Sommelier,  
bei einer Weinreise  
quer durch das Menü begleiten.

# Menü *P*restige

## Komposition vom Albkalb

Rote Bete und Trüffel

*Composition de veau régional, de la betterave rouge, une vinaigrette à la truffe*

24,00 Euro

## Gegrillte Jakobsmuschel und Kalbsbriespraline

Dijonsenf-Emulsion und Piemontreis

*Coquille Saint-Jacques grillé, une émulsion à la moutarde de Dijon,  
du riz piémontais*

23,00 Euro Vorspeise

39,00 Euro Hauptgang

## Gambas und Oktopus

Kürbiskernkrokant und Topinambur

*Gambas et poulpe, un croquant à la graine de potiron, du Topinambur*

23,00 Euro Vorspeise

39,00 Euro Hauptgang

## Fasanensuprême, Entenstopfleber, Confierte Entenkeule

Maispüree und Wirsing

*Suprême de faisan et du foie gras de canard, un confit de cuisse de canard  
une purée de maïs et du chou vert*

39,00 Euro

## . Auswahl an Rohmilchkäse

von Maître affineur « Tourrette »

*Petit choix de fromage de Maître affineur Tourrette*

17,00 Euro

## . Delice von Guanaja Bitterschokolade

*Délice au chocolat Guanaja amer*

17,00 Euro