



Menu

Tasting Menu (5 Gänge)	100
Vegetarisches Tasting Menu (5 Gänge)	85
Snacks	
Schwarze Passuluna Oliven aus Sizilien	6
Sauerteigbrot & kultivierte Butter	7
Trevisano, Mandelmiso & Tannensalz	8
Comté Gougères	9
+ Périgord Trüffel	+8
Sardellen & Wakame Butter auf Toast	8
Mangalitza Lardo auf Toast & Bärlauchkapern	9
Duroc Coppa	15
Duroc Schweinsterrine	16
Kleine Teller	
Gebackene Randen, gesalzene Mandarine & Felchen Rogen	17
Frischquark, Randen Kimchi, Sauerteig Cracker & Schwarzer Knoblauch	15
Geflämmt Saibling, schwarzer Rettich & grillierte Velouté	18
Lamm Tartar, dehydriertes Shio-Koji Eigelb & Allumettes	21
Grosse Teller	
Marroni & Haselnuss Agnolotti, Sellerie, Pilz & Portwein Consommé	29
Pappardelle mit Ragù vom Duroc Schwein, Hühnchenleber & Gochujang	32
Grillierter Spitzkohl, fermentierte Petersilienwurzeln, eingelegte Senfsamen & Dill	29
Duroc & Mangalitza Schwein, karamellisierter Wirz, fermentierte Rüebli & Senf	42
Galantine vom Schwarzfusshuhn au Vin Jaune, Morcheln, Lauch & Haselnüsse	45
Dessert	
Käse, Scottish Oatcakes & Burnt Onion Jam	16
Apfelterrinen, Weisse Schokolade & Peated Whisky	14
Mandarinen Curd, Glacé vom Schwarzen Knoblauch & Lebkuchencrumble	12
Glacé & Sorbets: Schafsmilchjoghurt / Kiwi	je 6



Weinliste

Herkunft Fleisch: Alles CH, ausser anders deklariert

Herkunft Fisch: Alles CH, ausser anders deklariert. Sardellen: Mittelmeer

Bitte teilt Allergien oder Unverträglichkeiten unserem Servicepersonal mit.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst