

UNSERE VORSPEISEN

Weichgekochtes Ei von Odile Wendling in Lupstein - <i>Vegetarisches Gerichte</i> Deklination von Pilzen der Saison, Pilzemulsion	28 €
Hokkaidokürbis Raviole - <i>Vegetarisches Gerichte</i> Kastanienmousse und geröstete Haselnüsse aus dem Piemont	26 €
Königliches Langoustinen-Tartar mit Zitrusfrüchte "Persicus Tsar Imperial" Kaviar aus dem Haus Petrossian	38 €
Gebratenes Entenstopfleberschnitzel aus dem Elsass Pochierte und gebratene Quitte, süß-saure Sauce	30 €
Marinierter Makrele wie ein Gravlax Knackiger Kohlrabi, Fischfond-Vinaigrette und Dillöl	26 €

UNSERE HAUPTGERICHTE

Gebratener Turbot "Meunière" mit "Grenobloise" Garnitur Knackiges Gemüse-"Vierge", Kresse-Textur, Hollandaise-Sauce	40 €
Gerösteter bretonischer blauer Hummer mit Korallenbutter Gebratener Spinat, Topinambur-Crème und Homardine-sauce	58 €
Kandierte Karottenrosette - <i>Vegetarisches Gerichte</i> Thymian- und Kümmelschaum, Gemüse Jus	37 €
Milchlamm von Christine Spiesser "À la Royale" Pastinakenpüree, Piquillo-Würze und reduzierte Lammjus	44 €
Taube von Théo Kieffer mit Entenstopfleber aus dem Elsass Wurzelgemüse, gegrillter Taubenjus	46 €
Medaillon vom Milchkalb aus Aveyron mit halbgekochte Entenstopfleber Kartoffelgnocchi, Sellerie- und Granny Smith Apfelpüree	39 €

UNSERE NACHSPEISEN

Am besten zu Beginn der Mahlzeit bestellen.

Schokolade Soufflé-Kuchen São Palme 68% Schokolade, Vanilleeis aus Madagaskar	16 €
Apfel - Haselnuss Apfel-Variation, Haselnuss aus Piemont, Granny Smith Apfelsorbet	
Exotischer Weißkaffee Weißkaffee Namelaka-Infusion, geschlagene Kokosganache, Mango-Passionsfrucht-Variation	
Wie ein "Baba au Rhum" 5 Jahre Alt Savanna Rhum, Deklination von Vanille aus Madagaskar	
Birne "Belle-Hélène" Maracaïbo Grand Cru 65% Schokoladensoße	
Käse Auswahl des Affineur René Tourrette	24 €