



Ein paar Kleinigkeiten vom Chef



**GEPICKELTE KOHLRABI RAVIOLI**

Bärlauch, fermentierter Knoblauch, Brüsseler



**CRUDO VOM WAGYU**

Ponzu, Jalapeño, Kräutersalat, Alpsbrinz



**GESCHMORTES DUROC BÄCKLI**

Duroc Schinken, grillierte Erbsen, Greyerzer Doppelrahm



**KONFIERTER HUMMERSCHWANZ**

Bisque, Frischkäse, Safranmayo, Oona Kaviar Nr. 103



**KALBS PICAHANNA**

Hacktätschli, Champignons, Kartoffelespuma



**LENKER BLEU**

Raclette, Süsskartoffel, Trüffel



Pre Dessert



**CHOUX AU CRAQUELIN**

Rharbarber, Vanille



**SCHOKOLADEN FLAN**

Bananen Brownie, Schokoladen Mousse, Erdnussglace



**MENÜ**

CHF230

**WEINBEGLEITUNG**

CHF150