ecco

Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegauf und seine kulinarischen Kreationen könnten sich ähnlicher nicht sein. Im Zentrum der mehrfach ausgezeichneten Aromenküche des gebürtigen Deutschen steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, die in geschickter Kombination einen unerwarteten und intensiven Genuss ermöglichen.

Part of Giardino Hotel Group

Menü

marinierte & geeiste Entenleber
Sanddorn | Joghurt | Madeleine

Salat von bretonischem Taschenkrebs
Gurke | Jalapeño | Fingerlimes
+ 10 g Kaviar 45.- | + 30 g Kaviar 125.- | + 50 g Kaviar 195.-

Bio Eigelb in Nussbutter confiert
Spinat | Carbonara Schaum | Engadiner Speck

mild gegarte Atlantik Seezunge
Safran | Fenchel | Miesmuschel

Étoufféé Königstaube
rote Bete | Dim Sum | Purple Curry

oder

Engadiner Rind von der Metzgerei Plinio
Entrecôte & Backe | Pilze | Kräutersalat

«Blaue Meise» aus der Käserei Jumi
Trevisano | Birne | Pumpernickel Chips

Variation von der Pflaume
Joghurt & rotes Shiso

4 Gang Menü 235.- | 5 Gang Menü 265.- | 6 Gang Menü 285.- | 7 Gang Menü 315.-

Preise in CHF inklusive MwSt
Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.