



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegauß 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

### marinierter Balfego Thunfisch

Safran | Yuzu | Jalapeño

+ 10 g Kaviar 45.- | + 30 g Kaviar 125.- | + 50 g Kaviar 195.-

### gebratene Jakobsmuschel

Kürbis | Fingerlimes | Schaum von grünem Curry

### bretonische Seezunge

in Nuss Butter gebraten | Speck | Limonen Beurre Blanc

### Dim Sum von geschmorter Wagyu Backe

fermentierte Champignons | Spinat | Trüffel

### Sommerreh von Alfred von Escher

Rote Bete | Apfel

oder

### glasiertes Kalbsbries

Steinpilze | Hühnerhaut | Sauerampfer

### «Aettis» von der Käserei Jumi

Dörrbirnencreme | Pekannuss | Kastaninenspeck

### Tessiner Americano Traube

piemonteser Haselnuss | getrockneter Milchschaum

**4 Gang Menü 215.- | 5 Gang Menü 245.- | 6 Gang Menü 275.- | 7 Gang Menü 295.-**

## à la carte

**Carabinero** | Karotte | grüner Curry

**80.-**

**japanisches Wagyu Rind (80g)** | Trüffeljus

**135.-**

Preise in CHF inklusive MwSt

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