



VALENTINE'S DAY

Amuse Bouche Foie gras mit Beerenfruchtgel

Amuse Bouche
Foie gras con gel ai frutti rossi
Amuse Bouche
Foie gras with red berry gel



Kabeljau-Mosaik mit Nori-Alge, Yuzu, Gurke und Kaviar von der Lachsforelle

Mosaico di merluzzo con alga nori,
yuzu, cetriolo e caviale di trota salmonata
Cod mosaic with nori seaweed,
yuzu, cucumber and salmon trout caviar



Kalbsfilet mit Pilzraviolini, Kartoffelterrinen und Jus vom schwarzen Périgord-Trüffel

Filetto di vitello con raviolini ai funghi, terrina di patate
e jus al tartufo nero Périgord
Veal fillet with mushroom raviolini, potato terrine
and black Périgord truffle jus



Schokolade, Himbeere und Vanille

Cioccolato, lampone e vaniglia
Chocolate, raspberry and vanilla

135 CHF p.P.