



# EMOTIONS

GUY RAVET

## Herbstkarte

### Gourmetmenü

**Wagyu-Bresaola und Enten-Foie Gras**  
Rote-Bete-Extrakt, Kohlrabi-Fäden,  
vegetarische XO-Sauce und reichhaltiger Jus

**Konfitierter und lackierter Kohl, nach Satay-Art**  
verbrannte Gemüsesuppe und Koriander

**Zart gekochte Bremgarten-Saibling-Ballotine**  
Oona Kaviar No. 103, gegrillter Römersalat, Fenchel-Kimchi  
Aji Amarillo Beurre Blanc

**Gebratenes österreichisches Gamsfilet  
und geschmorte Rehwange**  
Ricasseeaus Steinpilzen, Petersilienwurzel  
schwarzer Knoblauch und Berberitzen

**Abate Birnen-Kardamom Creme**  
Kefir mit Quitte und Williams-Birnen-Sorbet

CHF 175

#### Ergänzung

Auswahl an Schweizer Käse 25 CHF

Dasselbe Menü wird für alle Gäste serviert

### Entdeckungsmenü

**Wagyu-Bresaola und Enten-Foie Gras**  
Rote-Bete-Extrakt, Kohlrabi-Fäden,  
vegetarische XO-Sauce und reichhaltiger Jus

**Konfitierter und lackierter Kohl, nach Satay-Art**  
verbrannte Gemüsesuppe und Koriander

**Gebratenes österreichisches Gamsfilet  
und geschmorte Rehwange**  
Ricasseeaus Steinpilzen, Petersilienwurzel  
schwarzer Knoblauch und Berberitzen

**Bolivia 60% Schokoladen-Deklaration**  
Haselnuss-/Granatapfelpralinen und  
Kakaosaft mit Jamaika-Pfeffer

CHF 155

#### Ergänzung

Auswahl an Schweizer Käse 25 CHF

Dasselbe Menü wird für alle Gäste serviert

Alle unsere Preises in Schweizer Franken  
Inklusive Mehrwertsteuer & Service