



EMOTIONS

GUY RAVET

Frühlingsmenü

Gourmetmenü

Trilogie der Amuse-Bouche

Eine kulinarische Reise zur Einstimmung der Sinne

Norwegische Jakobsmuschel

Zart angebraten und mariniert, Oona-Kaviar N°103
Variation von Gurke, Consommé mit belebendem Ingwer

Weisse Spargel-Deklination

Von Kopf bis Spitze in Texturen
Ravioli mit Peru Organic Kaffee, leichte Emulsion

Alpen-Zander, gegrillt über Binchotan-Holzkohle

Doppelt ausgelöste Erbsen
Mit Dashi infundierte weisse Butter und kräftige Meurette

Wagyu-Bäckchen aus Spanien

Sanft gegart über 36 Stunden
Schmelzende Kartoffel, gedämpfte Morcheln,
mit Liebstockel parfümierter Ochsenchwanz

Cléry-Erdbeere in Harmonie der Aromen

Pfefferminze und gerösteter Buchweizen

Gaëlles süsse Kreationen

Menü in 4 Akten

Ohne Spargel
CHF 155

Menü in 5 Akten

CHF 175

Ergänzung

Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten 25 CHF

Dasselbe Menü wird für alle Gäste serviert

*Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken
Inklusive Mehrwertsteuer & Service*