



EMOTIONS

GUY RAVET

Herbstmenü

Gourmetmenü

Trilogie der Amuse-Bouche

Eine kulinarische Reise zur Einstimmung der Sinne

Lostallo-Lachs, 14 Tage gereift, mit Oona Kaviar Nr.103

säuerliche Gurke
kalte Consommé mit Ingwer und Wasabi

Geröstete Entenleber Escalope

Variationen von Topinambur
fermentierte Brombeeren

Königs-Kabeljau und Steinpilze in feiner Ballotine

zarter Sellerie
aromatische Brühe mit Räucherspeck

Duo vom Österreichischen Reh

gegrilltes Filet und 48 Stunden geschmorte Schulter
geröstete Pastinake, eingelegte rote Zwiebeln,
kräftige Schwarzkraut-Knoblauch-Sauce

Texturen von Granny Smith

und Violettem Mais

Knuspriger Amaranth

Gaëlles süsse Kreationen

Menü in 4 Akten

Ohne Foie Gras

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*