

## *Apero*

---

3 Gilladeau Austern No.3 mit Zitrone auf Eis

*3 Gilladeau oysters No.3 with lemon on ice*

15,00 €

\*\*\*

2 Gilladeau Austern No.3 mit Passionsfrucht,  
Wasabi, Gurke und gepickelter Senfsaat

*2 Gilladeau oysters No.3 with passion fruit,  
cucumber and pickled mustard seeds*

14,00 €

\*\*\*

50g Saiblings Kaviar und gebeizter Island  
Seesaibling mit Beillevaire Butter und  
Schnittlauch

*50g char caviar and pickled Icelandic char with  
Beillevaire butter and chives*

38,00 €

\*\*\*

30gr Dose Oscietra Imperial Gold Kaviar mit  
geräuchertem weißem Stör, Beillevaire Butter  
und Schnittlauch

*30gr can of Oscietra Imperial Gold caviar with  
smoked white sturgeon, Beillevaire butter and chives*

60,00 €

## *Vorspeisen / Zwischengänge*

---

Blanquette vom Kaninchen mit jungem Gemüse,  
Dill und Kapern

*Rabbit blanquette with young vegetables, dill and capers*

(\*supplément: *sautierter, kanadischer Hummer*)

*(\*supplement: sauteed Canadian lobster)*

26,00 € | \*44,00 €

\*\*\*

Geräuchertes Matjesfilet mit Hausfrauensauce,  
Sauerampfer Sorbet, Apfel und Beete

*Smoked herring fillet with housewife sauce, sorrel sorbet, apple and beetroot*

18,00 €

\*\*\*

Variation von der geräucherten Forelle mit  
Forellenkaviar, gelbe Beete, Espresso und  
Radischen

*Variation of smoked trout with trout caviar, yellow beets, espresso and radishes*

24,00 €

\*\*\*

Tatar vom Weideochsen mit gelierter Oxtail  
Soup, Maran Eigelb, Kartoffelmousseline und  
geräuchertem Urkrustenbrot

*Beef Tatar with jellied oxtail soup, Maran egg yolk, potato mousseline and smoked crusty bread*

(\*supplément *10gr Oscietra Imperial Gold Kaviar*)

19,00 € | \*39,00 €

## *Suppe*

---

Cremesuppe vom Ofenkohlrabi mit  
Jakobsmuschel-Quenelle, Broccoli und  
Panchetta

*Cabbagesoup with Quenelle from the scallop,  
broccoli and panchetta*

21,00 €

## *Hauptspeisen*

---

Panisse mit konfiertem Tomate, Ziegenkäse,  
Portweinfeigen und Salzzitrone

*Panisse with confit tomatoes, goat cheese, portwine  
figs and salted lemon*

28,00 €

\*\*\*

Catch of the Day mit Miesmuschelgulasch,  
Salatgurken-Kartoffel-Tatar, Safran und Fenchel  
*Catch of the day with mussel goulash, cucumber and  
potato tartare, saffron and fennel*

38,00 €

\*\*\*

Konfiertes Kalbsfilet mit gebratenem Chicorée,  
Mangold, Anchovis-Pinienkern Vinaigrette und  
Sauce béarnaise

*Confit veal fillet with fried chicory, chard, anchovy-  
peanut vinaigrette and sauce béarnaise*

42,00 €

\*\*\*

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat  
und Gebirgspreiselbeeren

*Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad  
and cranberries*

26,00 €

\*\*\*

**(\*nur bei 48h- Vorbestellung)**

*(\* only with 48h pre-order)*

Filet Wellington ab zwei Personen mit  
Steinpilzen, Karotten Variation und Blattspinat

*Fillet Wellington for Two,  
with porcini mushrooms, spinach and carrots*

75,00 € pro Person

## *Dessert*

---

Ricotta-Törtchen mit Brombeere und  
purple Shiso

*Ricotta tartlets with blackberry and  
purple shiso*

15,00 €

\*\*\*

Birne Helene mit Schokoladensorbet, Crème  
anglaise und kandierten Veilchen

*Poached Pear with chocolate sorbet, crème anglaise  
and candied violets*

15,00 €

## *Menüpreise*

---

*Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four*

66,00 €

*Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four*

76,00 €

*Amuse-Bouche, 5-Gang Menü (VS, Suppe, ZG, HG, DS), Petit Four*

88,00 €

### Vegetarisch

*Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four*

52,00 €

*Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four*

62,00 €

### Weinbegleitung:

Unser Sommelier Thierry Felden freut sich darauf, Ihnen eine persönliche und zu Ihrem Menü passende Weinempfehlung aussprechen zu dürfen.