

# CHEF'S CHOICE

## BROT & BUTTER

### STANGENLAUCH

ZIEGENFRISCHKÄSE / APFEL

### MAISHUHN | TERRINE

SPITZKOHL / APRIKOSE

- **BÄRLAUCH-RAVIOLI**  
POVERADE / GRÜNER SPARGEL
- **ZWEIMAL LAMM**  
PAPRIKA / BASILIKUM / GNOCCHI

4 GÄNGE / 78  
WEINBEGLEITUNG / 38

### NOUGATMOUSSE

BIRNENSORBET

# UNSERE AUSTERNBAR

**KLEINE AUSTERNREISE** 19  
4 STÜCK GEMISCHT

**GROSSE AUSTERNREISE** 38  
8 STÜCK GEMISCHT

**GEBEIZTE AUSTERN** 36  
5 STÜCK

**FINE DE CLAIRE** 4,5

**WILDE BIO-AUSTER** 5

**TSARSKAYA** 5,5

**IRISCHE AUSTER** 5,5

**BELON** 6,5

# ABENDKARTE

AB 18 UHR

## KAVIAR GEDECK

RÖSTI CRÈME FRAÎCHE / KOHLRABI	+ 50G SIBERIAN KAVIAR	85
	+ 50G OSCIETRA KAVIAR	95

## BROT

BRIOCHE & SAUERTEIGBROT	BRAUNE BUTTER	6
-------------------------	---------------	---

## VORSPEISEN

STANGENLAUCH ZIEGENFRISCHKÄSE / APFEL	15
MAISHUHN   TERRINE SPITZKOHL / APRIKOSE	19
HUMMERBISQUE DUXELLES / NUSSBUTTER	19
ENTENLEBERPARFAIT RADICCHIO / BIRNE	24
CALAMARETTI LIGURISCHE OLIVE / CONFIERTE TOMATE	21

## HAUPTSPEISEN

ROSA KALB CASSISSCHALOTTEN / GRÜNER SPARGEL / KARTOFFEL	39
ZWEIMAL LAMM PAPRIKA / BASILIKUM / GNOCCHI	38
SAIBLING LIMETTENVELOUTÉ / LINSEN / LAUCH	38
WOLFSBARSCH CURRY / SAFRANRISOTTO / SPINAT	38
BÄRLAUCH-RAVIOLI POVERADE / GRÜNER SPARGEL	28

## PÂTISSERIE & KÄSE

ZITRONENTARTE HIMBEERSORBET	10
RICOTTAPARFAIT RHABARBER	11
NOUGATMOUSSE BIRNENSORBET	9
CRÈME BRÛLÉE	7
SORBET	3,5
KÄSEAUSSWAHL CHUTNEY / KNÄCKEBROT	22

À LA CARTE