

SNACKS

Kaviar
Randen_Schnittlauch
Thunfisch
Kohlrabi_Fingerlimes
Jakobsmuschel
Rettich_Shiso

BROT

Sauerteig Büffelmilch

MENÜ

Gemüse
Eigelb_Verjus
Sot Ly Laisse
Kohl_Molke
Wagyu
Lauch_Mandel
Sandorn
Heumilch_Rapsöl

GEBÄCK

Madeleines
Orangenblütenhonig_Crème Fraiche

ZUM SNACK

Agrapart & Fils, Terroirs, Blanc de Blanc,
Extra Brut, N.V., Côte des Blancs,
Champagne, Frankreich

ZUM MENÜ

Domaine Antoine Jobard,
Meursault 1^{er} Poruzots, 2012

Domaine des Roches Neuves, Marginale Rouge, 2011,
Saumur-Champigny, Loire

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande,
2002, Pauillac, Bordeaux

Koehler-Ruprecht, Riesling Auslese Saumagen, 2015,
Pfalz, Deutschland

ZUM GEBÄCK

Kaffee, Tee & Digestif

Mit Küchenchef Nenad Mlinarevic
Preis pro Person CHF 450.- exkl. 7.7% MwSt.