

Klassiker · Classics

36,- Gänseleber Terrine · Brioche · Süßweingelee · Kräutersalat
Goose liver · Brioche · Sweet wine jelly · herb salad

65,- Tatar vom Simmentaler Rind · Gelee Royal · Kaviar · Meerrettichcreme
Tatar of Simmentaler Beef · jelly royal · caviar · horseradish crème

19,- Spaghettini · Mandeln · Zitrusfrüchte
Spaghettini · almonds · citrus fruits

36,- Consommé und Kompott von der Tomate · Hummerragout · Kräutersalat
Consommé and compote of tomatoes · lobster ragout · herb salad

58,- Gedünsteter Steinbutt · leichte Zitronen Brandade · Artischocken Barrigule
Steamed turbot · light lemon Brandade · artichoke Barrigule

56,- Luma gereiftes Schwein · Grenaille Kartoffeln · Knoblauch · Speck · Zwiebeln · Wacholder
Wirsing · Pilzragout
*Luma matured pork · Grenaille potatoes · garlic · bacon · onions · juniper savoy ·
mushroom ragout*

55,- Hunsrucker Reh · geschmorter Sellerie mit Haselnuss und Thymian · Daub von Reh ·
Wildrahmsauce · Semmelknödel
*Hunsrucker venison · braised celery with hazelnut and thyme · daub of venison ·
creamy game sauce · dumplings*

20,- Pochierter Pfirsich · Himbeersüppchen · Verbene Schaum
Poached peach · raspberry soup · Verbena foam

20,- Rohmilchkäse · *Raw milk cheese*

Die Europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, daß wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene informieren. Sprechen Sie uns bitte an.

EU Food Information Regulation provides that we inform you on any allergens contained in our dishes.

Do not hesitate to ask us.

Modern · Modern

Gänseleber roh mariniert · Artischocke · Röstzwiebel ·
feiner Bohnensalat · Sommertrüffel
*Marinated goose liver · artichokes · roasted onion · bean salad ·
summer truffles*

Kaisergranat geflämmt · Shisopüree · Ponzu-Gelee
Zitrone · Sardinencreme
*Flamed langoustine · Shiso puree · Ponzu jelly · lemon ·
sardine cream*

Hamachi · Hummer · gegrillte Wassermelone ·
Seeigelschaum · Vadouvan
Hamachi · obster · grilled watermelon · sea urchin foam · Vadouvan

Gedünsteter Island Kabeljau · Bohnensud · Speck · Zwiebeln
Steamed Icelandic codfish · bean stock · bacon · onions

Gebratene Jacobsmuschel · Aubergine · Tapenade · Tomate ·
Olivenemulsion · Buchweizencrepe
*Fried scallop · aubergine · tapenade · tomato · olive emulsion ·
buckwheat crêpe*

Frikassee Grafschafter Schnecken · Pfifferlinge · Kräuterpesto ·
geräucherter Kartoffelschaum
*Fricassee of Grafschaft snails · Chanterelles · herb pesto
smoked potato foam*

Étouffée Taube · Blumenkohl · Schokoladenganache · Molejus Kirsche
Pigeon Étouffée · cauliflower · chocolate ganache · Molejus cherries

Tranche von US Hochrippe · Leberavioli · Ochsenmarktoast ·
geräucherter Sellerie
*Tranche of US prime rib · liver ravioli · beef marrow toast ·
smoked celery*

Weißer Schokolade · Yuzu · Alge
White chocolate · Yuzu · alga
oder / or
Rohmilchkäse · *Raw milk cheese*

Rote Beeren · Paprika · Piment d' Espelette
Red berries · paprika · Piment d' Espelette

95,-

125,-

149,-

Menu

50,-

70,-

95,-

Weinbegleitung · *Wine accompaniment*

Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Marktangebotes vorgeschlagen. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, das Menü nur abgestimmt zu bestellen.

Our dishes are subject to change based on the availability of produce. To ensure a smooth service we ask that your table's menu choices are identical.