



DÉGUSTATIONS-MENU

April 2017

Entenleber | Rhabarber | Rucola | Butterbrioche
Duck liver | Rhubarb | Arugula | Butter brioche

* * *

Badischer Spargel | Burrata | Bündnerfleisch
White asparagus from Baden Baden | Burrata | Dried beef from Grisons

* * *

Carnaroli Risotto | Jakobsmuschel | Obsiblu Crevette | Passionsfrucht
Carnaroli risotto | Scallop | Obsiblu king prawn | Passion fruit

* * *

Gelbflossen Thunfisch | Limone | Chili | Papaya
Tuna | Lime | Chili | Papaya

* * *

Schottisches Lamm | Frühlingszwiebeln | Büffelricotta
Scottish lamb | Spring onions | Buffalo ricotta

* * *

Kalbsfilet | Morchel | Gnocchi | Spargel
Veal fillet | Morels | Gnocchi | Asparagus

* * *

Rohmilchkäse-Auswahl | Früchtebrot
Cheese | Fruit bread

* * *

Rhabarber | Sauerrahm | Erdbeeren
Rhubarb | Sour cream | Strawberries

			Mit Weinbegleitung <i>with wines</i>
3-Gang Menu	<i>menu 3 courses</i>	95.00	128.00
4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	110.00	153.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	125.00	177.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	140.00	201.00