

Herbstmenüs (Oktober-Dezember)

Menü 1

Bisque von Potimarron Kürbis
mit Anapurna Curry und Jakobsmuschel

~~~~~

Hereford Rind, getrüffelte Ochsenschwanzsauce  
Chicoree, Bohnencasoulet, Kartoffelgâteau

~~~~~

Crème Chiboust von Cashewkernen
mit grünem Apfelsorbet und Koriander

55,00 Euro

Menü 2

Terijaki vom Thunfisch mit Rettichsalat
und Papayavinaigrette

~~~~~

Cremiger Eintopf von Bouchotmuscheln  
„a la Bouillabaise“

~~~~~

Saint Pierre in Olivenöl konfiert
Schinkenschaum, schwarze Gerste und Fenchel

~~~~~

Délice von Feigen, Kokossorbet und Passionsfrucht

**68,00 Euro**

### **Menü 3**

Dôme Wachtelbrust auf Puy-Linsen  
Pfifferlinge, Meerrettich-Petersilienvinaigrette

~~~~~

Velouté von Schwarzwurzeln
mit Burgunder Trüffel

~~~~~

Tranche vom Kalbssattel mit Grapefruit-Gremolatajus  
Barolozwiebeln, Senfrübchen, geräucherter Kartoffelstock

~~~~~

Gâteau von Almeida Schokolade, Nashi Birne
und rotem Portweineis

72,00 Euro

Menü 4

Hummer mit Pastrami, Aprikosen
und grüner Sauce

~~~~

Rote Beetesuppe mit  
Rauchaaltatar und Kalbsbries

~~~~

Jakobsmuschel mit Macis-Maronencreme
Mandarinen-Chicorée und Herbsttrompeten

~~~~

Dammhirschfilet mit Lorbeerjus, Pfefferbisquit  
Rotkohlconfit und Sellerie

~~~~

Duett von Mandarine und Milkschokolade
mit Litschi Eis

86,00 Euro

Menü 5

Gänseleber mit Mango-Teegelée
und Ginger Ale

~~~~

Wildwassergarnele im Safran-Choriziosud,  
Fenchel und Oktopuss

~~~~

Seezungenfilet mit Rosenkohllaub
Granny Smith und Purple Curry

~~~~

Poelierte Fasanenbrust mit Verjus de Perigord  
Muskato d' Asti-Kraut, Kartoffelmousline

~~~~

Quittengelée mit Rosa Grapefruitsorbet

~~~~

Valrhona Schokoladentarte  
mit gebrannter Milch und Baileyseis

**98,00 Euro**