

**5-Gang Gourmet Menu  
serviert mit je einem Glas Wein  
exklusiv ausgewählt pro Gang  
inkl. Mineralwasser und Kaffee**

Huîtres fines de Claire n°3 et Tsarskaya n°2

*Domaines Ott, Etoile Millésime*

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques norvégienne marinée citron vert et truffes noires  
*Mit Limetten marinierte Jakobsmuscheln und schwarzen Trüffeln*

*Grand Enclos du Château de Cérons*

\*\*\*

Saladine de crabe royal à la coriandre et tomate séchée, ratatouille rafraîchie,  
vinaigrette betterave-gingembre  
*Mit Limetten marinierte Jakobsmuscheln und schwarzen Trüffeln*

*Chassagne-Montrachet, Vieilles Domains / Amiot Guy et Fils*

\*\*\*

Linguini au caviar osciètre sauce américaine, ciboulette et citron  
*Oscietra Caviar mit Linguine an Krustentiersauce, Zitronen, Schnittlauch*

*Champagner Bollinger Grande Année rosé 2005*

\*\*\*

Filet de veau grillé façon "Rossini" foie gras, sauce aux truffes,  
jeunes carottes et pomme mousseline  
*Grilliertes Schweizer Kalbsfilet "Rossini"*  
*Gebratene Entenleber an Trüffelsauce, Kartoffelstock, gerösteten Karotten*

*Mauro VS, Castilla y León, Bodegas Mauro*

\*\*\*

Sélection de petites douceurs  
*Bourbon Vanilla Crème Brûlée, Schokolade Mousse, Meringue-Zitronetarte, Erdbeersorbet & macaron*

*Bianco Dolce «Sweet Dreams» Guido Brivio*

*Preis pro Person CHF 370*