

FINE DINING WINTER 2024/25



**HERZLICH WILLKOMMEN IM
NOVA – the restaurant**

**Wir freuen uns,
dass Sie unser Gast sind.**

NOVA – the botanical

Amuse bouche

Schnauser Ei

Kaviar – Romanasalat – Rote Zwiebel – Quinoa – Brot – Buttermilch

Fingerkarotte

Cipolotti – Schalotte – Galanga

Kohlrabi

Vanille – Mais – Estragon – Baharat

Bimi

Kartoffel – Alge – Miso – Petersilie

Corne de Gatte

Knollensellerie – Perigord Trüffel – Parmesan
Haselnuss – Salicorne

Kürbis

Schokolade – Spekulatius – Salzkaramel – Joghurt

The full experience

4-Gang Menü 165

zusätzlicher Gang 125

zusätzlich Schweizer Käse 20

zusätzlich Schweizer Käse 16

NOVA – the menu

Amuse bouche

Hummer ^(US)

Gurke – Quinoa – Kürbis – Cocktailsauce – Bisque

Bimi

Alge – La Ratte – Petersilie – Miso

Jakobsmuschel ^(JP) – **Gambero Rosso** ^(IT)

Blumenkohl – Zwiebel – Kampotpeffer

Steinbutt ^(NL) – **Geräucherter Aal** ^(NL)

Lardo ^(ES) – Bündner Rohess-Speck ^(CH) – Lauch – Nori
Nordseekrabbe – Zitrone

Kartoffel – Ravioli – Trüffel

Parmesan – Haselnuss – Salicorne

Wagyu ^(CH)

Knollensellerie – Mais – Shi Meji – Knoblauch

Mandarine – Blutorange – Zitrone

Limette – Grapefruit – Yuzu – Zwergorangen

The full experience

4-Gang Menü	205
zusätzlicher Gang	135
	25
zusätzlich Schweizer Käse	16

Herkunftsdeklaration

Sämtliche Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, ausgenommen Toastbrot (FR) sowie glutenfreies Brot (AT).

Allergien

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über in den Speisen enthaltene Allergene.

Wir haben für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen Respekt und Verständnis. Aufgrund der aufwändigen Zubereitung unserer Gerichte und da alle Lebensmittel in derselben Küche verarbeitet werden (Kontamination) können wir diese leider nicht berücksichtigen und übernehmen dafür auch keine Verantwortung.