

NOVA the menu (nur auf Vorbestellung)

Amuse Bouches Variation

Langoustine (DK)

Räucherfisch ° Gurke ° Quinoa

Aubergine

Tomate ° Miso ° Sesam

Hiramasa (DK)

Brioche ° Tintenfisch-Tinte ° Zitrone
Brunnenkresse ° Salmkaviar ° Salat

Wagyu (CH)

Consommé ° Schwarzer Knoblauch ° Pilz
Chorizo ° Knochenmark

Seezunge (NL) ° Hummer (CA)

Bergamotte ° Kartoffel ° Kaviar ° Bimi

Oder

Königstaube (FR)

Mais ° Rande ° Oriental flavours

Rote Beeren

Amazake ° Cheesecake ° Meringe ° Mandel

3 – Gang – Menu CHF 95.00

4 – Gang – Menu CHF 115.00

5 – Gang – Menu CHF 135.00

6 – Gang – Menu CHF 155.00

Unser Fine Dining Menu ist geprägt von vielen Kochtechniken. Leider können wir deshalb Diäten, Unverträglichkeiten und Allergien in diesem Genussmenu nicht berücksichtigen.

NOVA the menu

(Only on reservation)

Amuse Bouches variation

Langoustine (DK)

Smoked fish ° Cucumber ° Quinoa

Aubergine

Tomato ° Miso ° Sesame

Hiramasa (DK)

Brioche ° Cuttlefish ink ° Lemon
Watercress ° Salmon caviar ° Salad

Wagyu (CH)

Consommé ° Black Garlic ° Mushroom
Chorizo ° Bone Marrow

Sole (NL) ° Lobster (CA)

Bergamot ° Potato ° Caviar ° Bimi

Or

King pigeon (FR)

Corn ° Beetroot ° Oriental flavours

Red berries

Amazake ° Cheesecake ° Meringue ° Almond

3 – Course – Menu CHF 95.00

4 – Course – Menu CHF 115.00

5 – Course – Menu CHF 135.00

6 – Course – Menu CHF 155.00

Our Fine Dining Menu is characterized by many cooking techniques. Unfortunately, we can therefore not consider diets, intolerances and allergies in this gourmet menu.