

# NOVA the menu

## Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

10cl 16.50

75cl 92.00

## Billecart-Salmon Brut Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 130.00

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

## Amuse Bouches

### Jacobsmuschel (CA)

Royal Belgium Kaviar ° Knolle ° Rohspeck

### Portobello

Jerusalem Artischocke ° Schwarzer Knoblauch ° Kerbel

### Iberico (ES)

Lardo ° Orange ° Mais ° Schalotte ° Estragon

### Gambero Rosso

Bouillabaisse ° Seeteufel ° Vongole

### Seezunge (NL)

Hummer (CA) ° Blumenkohl ° Cappelo ° Bottarga

### Oder

### Lamm (CH)

Medallion ° Brust ° Milken ° Zunge

Kartoffel ° Lauch ° Knollensellerie ° Manchego ° Champignon

### Apfel

Mascarpone ° Rosinen ° Zimt ° Mandel ° Vanille

### Blutorange

Rande ° Sauerrahm ° Pistazien ° Szechuanpfeffer

4 - Gang - Menu CHF 120.00

5 - Gang - Menu CHF 145.00

6 - Gang - Menu CHF 170.00

# NOVA the botanical menu

## Billecart-Salmon Brut Réserve

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

10cl 16.50

75cl 92.00

## Billecart-Salmon Brut Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 130.00

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

## Amuse Bouches

### Rande

Quinoa ° Radicchio ° Rotkohl ° Birne

### Jerusalem Artischocke

Crunchy ° Nasturtium ° Kerbel ° Schnittlauch

### Pastinake

Perigord Trüffel ° Eigelb ° Andeerer Granit

### Knollensellerie

Portobello ° Miso ° Kartoffel ° Shimeji ° Salat

### Apfel

Mascarpone ° Rosinen ° Zimt ° Mandel ° Vanille

### Fior di Latte

Dulce de Leche ° gesalzene Karamell ° Milch  
Griechischer Jogurt ° Ananas

3 - Gang - Menu CHF 95.00

Jeder zusätzliche Gang CHF 25.00