



## Menu Douce

189,- €

### Amuses Bouches

◦

Chaud-Froid von der Gänseleber mit Artischocke und Apfel,  
schwarzer indischer Pfeffer

◦

Delice von mediterranen Gemüsen mit ligurischen Oliven, Sauerklee

◦

St. Pierre aromatisiert mit Safran aus dem Elsass auf  
einem Fond von Fenchel und Zitrone, Kürbiskerne, Mango

◦

Tatar vom Kalbsfilet mit Imperial Kaviar auf einer leicht gelierten Essenz von  
Waldpilzen

◦

Rosa gebratenes Reh mit Pistazien und Kornelkirschen auf einer Jus  
von Wacholder, Pomelo und Orange, eingelegten Kumquats

◦

Ein erfrischendes Dessert von  
Zwetschge und Zimtblüte

◦

Williams Birne und Basilikum

◦◦

Petit Fours et chocolates

◦◦◦

Unser Menu in fünf Gängen serviert | 149

Unser Menu Surprise (nur Tischweise) | 270

Die besondere Auster „Huitres Noisettes d’Agon auf Eis mit Zitrone (drei Stück) | 14

Froschschenkel „classic“ mit mildem jungen Knoblauch und Petersilie | 49

(halbe Portion) | 38

Käse vom Wagen Affineur „Bouton d’Or“ | 29

## MENU SAVEURS AVEC POISSON ET CRUSTACEE

169,- €

Amuses Bouches

◦

Rouget Barbet und rote Garnele auf einem Coulis von Rote Beete,  
geeiste Creme von japanischem Meerrettich, Rucola

◦

Delice von mediterranen Gemüsen mit ligurischen Oliven, Sauerklee

◦

St. Pierre aromatisiert mit Safran aus dem Elsass auf  
einem Fond von Fenchel und Zitrone, Kürbiskerne, Mango

◦

Tranche vom Lachs mit Gewürzen und Flusskrebse  
im schwarzen Nudelblatt, Sauce von Hibiskus Blüten, Dill

◦

Ein erfrischendes Dessert von  
Zwetschge und Zimtblüte

◦

Williams Birne und Basilikum

◦◦

Petit Fours et chocolates

◦◦◦

*Die Liebe zum Kochen und Genießen,  
der Respekt vor der Natur  
und vor dem was sie uns schenkt,  
die Bewahrung der Bodenständigkeit,  
sind die Schlüssel zum Glück*

*Douce Steiner*