

genussmomente

gamba blanca & aji amarillo

marinierte gamba blanca . klarer mandelsud mit fermentiertem knoblauch
olivenöl extra vergine . blauer garnelenkaviar . crème von garnele & aji amarillo

balfego thunfischbauch & trüffelponzu

sashimi von thunfischbauch . birnen-senf-ragout . gänselebereis
süßweingelee . trüffelponzu

marron flusskrebs & sanddorn

geflämmtter flusskrebs . paprikachutney . tagorashi . korianderöl
sanddorn beurre blanc mit geröstetem spitzpaprika

isländischer kabeljau & umai „heritage“ osietra kaviar

kabeljau in kombualge gebeizt & in nussbutter confiert . kalbskopfragout
spitzkohlsalat . specköl . sauerkraut-beurre-blanc

bretonischer steinbutt & wasserkresse

gebratener steinbutt . sautierter wasserspinat . salat & sud von der wasserkresse
frische sudacchi . sauce von geröstetem steinbutt

allgäuer färse & höri-bülle

gegrilltes roastbeef . orangen-zwiebel-marmelade . gepickelte zwiebel
gebratener steinpilz . szechuan-pfeffer-jus

kaikigori . himbeere . zitronenmelisse

ziegenfrischkäse & brombeere

ziegenfrischkäsemousse . marinierte brombeeren . brombeer-lavendel-sud . lavendeleis

bühler zwetschge & weißer portwein

mousse von der zwetschge . essigzwetschge
haselnusskrokant . weißes portweineis . zwetschgen-haselnuss-sud

6 gänge **210** ohne flusskrebs, steinbutt

7 gänge **230** ohne flusskreb

8 gänge **250**

jede änderung 30