Signature Experience

WHITE TRUFFLE

- A celebration of autumn's most precious ingredient -

SELEKTION VON TAPAS

SON NAAVA BROT
Inspiriert vom Son Naava Olivenöl

MENÜ

BELUGA ROYAL (15 G)
Crème fraîche | Blinis | Schnittlauch

FOIE GRAS
Portwein | Lauch | Brioche | Trüffel

TRÜFFEL RAVIOLI
Parmesan | Shiitake | Haselnuss

KAISERGRANAT
Knollensellerie | Vin Jaune | Trüffel

REHRÜCKEN
Périgueux | Portobello | Trüffel

AUSWAHL GETRÜFFELTER KÄSE
Drei handgereifte getrüffelte Käsespezialitäten

DESSERTS

CHAMPAGNER
Pfirsich | Zitrone

HASELNUSSPRALINE
Miso | Karamell | Aprikose

SWEET DREAMS

Selektion von süßen Überraschungen

299€

Chef's

WHITE TRUFFLE

- A celebration of autumn's most precious ingredient -

SELEKTION VON TAPAS

SON NAAVA BROT
Inspiriert vom Son Naava Oliven Öl

MENÜ
FOIE GRAS
Portwein | Lauch | Brioche | Trüffel

TRÜFFEL RAVIOLI
Parmesan | Shiitake | Haselnuss

KAISERGRANAT
Knollensellerie | Vin Jaune | Trüffel

REHRÜCKEN
Périgueux | Portobello | Trüffel
*WAGYU MIYAZAKI +69€
*WAGYU MUDEJAR +59€

JUMI AFFINEURS KÄSEAUSWAHL +28 €
Fünf handgereifte Schweizer Käsespezialitäten

DESSERTS
CHAMPAGNER
Pfirsich | Zitrone

HASELNUSSPRALINE
Miso | Karamell | Aprikose

SWEET DREAMS
Selektion von süßen Überraschungen

189€

SELEKTION VOM CAVIAR
Crème Fraîche | Blinis | Schnittlauch

Oscietra (30g) 105€
Beluga Royal (30g) 185€