


# 1904

DESIGNED BY LAG  ONDA

## Ei | Spinat | Kartoffel

Konfiertes Eigelb, Spinatpüree, Zitronen-Nage, La Ratte-Crunch  
**Misco Verdicchio DOC 2017**

## Foie Gras | Rhabarber | Mandel

Foie Gras-Terrine (F), Mandel-Crumble, Rhabarber-Kompott, Mandelöl-Eis, Brioche  
**Frisant de Gel Gewürztraminer DO 2015**

## Kingfish | Bohnen | Pflaumen

Kingfish-Tartar (AUS), Bohnensud, fermentierte Pflaumen  
**Sake Ginjo Hiyashibori**

## Erbse | Morchel | Dashi

Morchel-Dashi, Dim Sum, Erbsen-Morchelragout, Rauchbutter  
**No 61 La Bota de Amontillado "Bota NO" DO**

## Lamm | Lauch | Couscous

Lammrücken rosa gebraten (Engadin), Lauch-Kokos-Püree, orientalisches Couscous mit Granatapfel, gegrillter Frühlingslauch,  
Lauch-Vinaigrette, Kefir-Espuma  
**B763 Fabien Jouvès Malbec 2016**

## Rind | Schwarzer Rettich | French Toast

Kurz gebratenes Flank Steak (US), Rettich-Cannelloni mit Ochsenchwanzragout, Rettichsalat,  
French Toast mit Brotcrème und Rindsfiletschinken  
**Ruprecht Pinot Noir AOC 2015**

## Sauerampfer | Amaranth | Holunderblüten

Sauerampfer-Sorbet, Hafer-Amaranth-Granola, Holunderblüten-Espuma, Blüten-Meringue  
**Cidre de Vulcain, Le Mouret, Trois Pépins 2017**

## Weisser Spargel | Buttermilch | Yuzu

Aromatisierter weisser Spargel, Buttermilch-Chantilly, Spargel-Yuzu-Sorbet, Yuzu-Gel  
**Weingut am Stein, Randersacker Pfülsen Riesling Auslese BIO 2016**

## Friandises

4-Gang Menü 140.00 | Weinbegleitung 78.00

6-Gang Menü 180.00 | Weinbegleitung 90.00

8-Gang Menü 220.00 | Weinbegleitung 128.00

*Über unsere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
On request our staff will gladly inform you about the ingredients that we use for our dishes that can cause allergies or intolerances.*

*Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.  
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.*