

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

Bio-Entenleber aus den Landes

Sauerkirsche | Rote Bete | Hibiskus

Müritz Zander

Blumenkohl | Salzzitrone | Kopfsalat

Portugiesischer Carabinero Rosso - 4/6 -

Mango | Kokosnuss | Kaffirlimette

mit 5g Kristall Kaviar Menüaufpreis 38 €

Bretonischer Steinbutt

Kohlrabi | Rinderzunge | Meerrettich

Kalbsbries

Pfifferlinge | Erbse | Zwiebel

oder

Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -

Pfifferlinge | Erbse | Zwiebel

Menüaufpreis 75,00 €

Gelbe Wachauer Mirabelle

Grieß | Sonnenblumenkerne | Fenchelpollen

5 Gang Menü 275,00 €

6 Gang Menü 295,00 €

Reto Brändlis Klassiker

Taschenkrebs

Buttermilch | grüner Apfel | Kristall Kaviar

85 €

Pâté en croûte

Senf | Gurke | Aprikose

75 €

Bretonischer Hummer

Karotte | Rauchmandel | Kristall Kaviar

125 €

Wachtel - Jean Claude Miéral -

Sellerie | Australischer Wintertrüffel | Piemonteser Haselnuss

95 €

Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -

Entenleber | Australischer Wintertrüffel | wilder Brokkoli

145 €

Omelette Surprise mit Ossietra Kaviar

Moltebeeren | Bretonischer Mürbteig | Mohn

75 €

**Die „Klassiker“ Gerichte können zum entsprechenden Preis
zum Menü hinzugefügt, oder ausgetauscht werden.**

Klassiker als 6 Gang Menü 525 €



Kaviar Selektion von Reto Brändli

Jeweils 50g

Transmontanus Kaviar

270,00 €

Baeri Kaviar

300,00 €

Kristall Kaviar

330,00 €

Prestige Ossietra Kaviar

380,00 €

Golden Ossietra Kaviar

430,00 €

Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Ei und Sauerrahm