

## Menü

### Bio-Entenleber aus den Landes

Sauerkirsche | Rote Bete | Hibiskus

---

### Norwegische Jakobsmuschel -handgetaucht-

Schwarzwurzel | Steinpilz | Nussbutter

*mit 3g Alba Trüffel Menüaufpreis 54 €*

---

### Atlantik St. Petersfisch

Artischocke | Chorizo | eingelegte Tomate

---

### Bretonischer Steinbutt

Kohlrabi | Rinderzunge | Meerrettich

---

### Ente - Gutshof Polting -

Spitzkohl | Zwiebel | Ingwer

*oder*

### Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -

Spitzkohl | Zwiebel | Ingwer

*Menüaufpreis 75 €*

---

### Gelbe Wachauer Mirabelle

Grieß | Sonnenblumenkerne | Fenchelpollen

5 Gang Menü 275 €

6 Gang Menü 295 €

## **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 €

Klassiker als 6 Gang Menü 525 €

## **Weißes Gold aus dem Piemont**

Taglierini

mit 3g Alba Trüffel

68 €

Alba Trüffel pro Gramm

18 €

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



**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