

Menü

Bio-Entenleber aus den Landes

Sauerkirsche | Rote Bete | Hibiskus

Norwegische Jakobsmuschel -handgetaucht-

Schwarzwurzel | Kräuterseitling | 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 €

Fior di Latte

Honig | karamellierte Milchhaut | Alba Trüffel

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 | Périgord Trüffel | Piemonteser Haselnuss

95 €

Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -

Entenleber | Périgord Trüffel | 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.