

NACH LUST UND LAUNE

VORSPEISEN

Alpensaiibling mit Tomate und Basilikum	32
Bretonischer Hummersalat mit jungen Mandeln	58
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	48
Kopfsalatherzen mit Passionsfruchtvinaigrette	21

HAUPTGÄNGE

Medaillon vom Rehbockrücken mit knusprigen Kirschen und altem Sherry Essig	75
Rehrücken "Klassisch" mit allerlei Wildgarnituren in zwei Gängen serviert	75
Hirschkalbbacken aus dem Ofenrohr mit Federkohl und marinierten Steinpilzen	75
In 7 Pfeffern gebratenes Bisonfilet mit Hokkaido-Kürbis	75
Gebratener Hummer auf indischem Linsenragout	85
An der Gräte gebratene Seezunge „Müllerin“	75

KÄSE / DESSERTS

Ausgesuchte Rohmilchkäse mit ihren Begleitern	22 / 28
Gerührter Eiskaffee mit Williamsbirne und Mandeln	28
Ile Flottante mit Holunder und Walderdbeer	28
Bunte Sorbet-Variation AZ	28
Leichte Grand Cru Schokoladen-Tarte mit Tonkabohnenglace (30 Minuten)	28