



Peter Knogl empfiehlt
Le Menu des Rois
- Hiver -

Huître creuse/Ponzu/pomme verte
Chips Tapioca/bœuf/crème Bali
Thon/avocat/vinaigrette Sushi
Macaron betterave rouge/Wasabi

Foie gras d'oie, confit de figues, gelée de thé Earl Grey et cassis
Gänseleber, Feigenkonfit und Earl Grey-Cassis-Gelee

Homard Breton et bergamote fraîche
Bretonischer Hummer mit frischer Bergamotte

Filet de sole en croûte de parmesan et truffe du Périgord
Seezungenfilet, Parmesankruste und Périgord-Trüffel

Selle d'agneau de lait des Pyrénées, aromatisé au paprika et gingembre
Pyrenäen-Milchlammrücken, aromatisiert mit Paprika und Ingwer

Chariot de fromages frais et affinés de Maître Antony à Ferrette
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette

Chocolat exotique et yuzu
Exotische Schokolade mit Yuzu

	CHF
Menu complet / ganzes Menü	220
Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen	195



Les Entrées

Anguille fumée, betterave rouge, ail noir et Wasabi	48
Geräucherter Aal, Rote Bete, schwarzer Knoblauch und Wasabi	
Tourteau, foie gras de canard râpé et pomme verte	52
Taschenkrebs, gehobelte Entenleber und grüner Apfel	
Foie gras d'oie, confit de figues, gelée de thé Earl Grey et cassis	54
Gänseleber, Feigenkonfit und Earl Grey-Cassis-Gelee	
Carpaccio de noix de St. Jacques tiède, citron et caviar Oscietre	60
Lauwarmes Carpaccio von Jakobsmuscheln, Zitrone und Osietra Kaviar	

Les Entremets

Huîtres creuses pochées du Pacifique, Château Chalon et caviar	42
Pochierte Felsenaustern, Château Chalon und Kaviar	
Langoustines croustillantes et curry de Madras	48
Knusprige Langustinos mit Madras Curry	

Les Plats

Filet de rouget, écailles croustillantes, safran, ail noir et vinaigrette de tomates	72
Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran, schwarzer Knoblauch und Tomaten-Vinaigrette	
Turbot de l'Atlantique, homard, caviar, champagne rosé et livèche	78
Atlantik Steinbutt, Hummer, Kaviar, Rosé-Champagner und Liebstöckel	
Caneton Nantais, jus aux figues	150
June Nantaiser Ente mit Feigen-Jus	
Pour deux personnes / Für zwei Personen	
Duo de veau, écume d'artichauts et truffe du Périgord	78
Zweierlei vom Kalb, Artischocken-Espuma und Périgord-Trüffel	
Pigeon de Bresse, arômes du Maroc, citron au sel et purée de carottes	68
Bresse-Taube, marokkanische Aromen, Salzzitrone und Karotten-Püree	



Les Fromages

Chariot de fromages frais et affinés de Maître Antony à Ferrette	à partir de/ab	29
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette		

Les Desserts

Yaourt, clémentine, tapioca et gingembre		27
Joghurt, Clementine, Tapioka und Ingwer		
Parfait au praliné, gelée au citron et noisettes caramélisées		27
Pralinen-Parfait, Zitronen-Gelee und karamellisierte Haselnüsse		
Moelleux au chocolat, mangue et glace noix de coco		27
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Mango und Kokosnuss-Eis		
Chocolat exotique et yuzu		27
Exotische Schokolade mit Yuzu		
Poire pochée aux épices, nougat et glace cacahuète		27
Pochierte Gewürzbirne mit Nougat und Erdnuss-Eis		
Variation de sorbets et crèmes glacées		18
Auswahl von Sorbets und Creme-Eis		

La sélection des plats peut varier selon la saison et l'offre du marché.

Unsere Gerichte stehen aufgrund des markt- und saisonbedingten Angebotes unter Vorbehalt.

Tous les prix y compris service et TVA.

Origine des viandes: Pigeon et foie gras de canard, d'oie: France. Veau et chevreuil: Allemagne. Agneau: France

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt.

Herkunft des Fleisches: Taube, Gänse- und Entenleber: Frankreich. Kalb und Reh: Deutschland. Lamm: Frankreich