

## VORSPEISE

JUNGER HERING 16 €  
mit Grünkohlcreme, Cox Orange, Tobiko und Dillbaiser

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHELN 23 €  
gebraten, Birne, Filderkraut und Bündnerfleisch

## ZWISCHENGANG

LA RATTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE 18 €  
mit Krabbenrührei, Kräutersalat und Roggenbrioche

ESSENZ VON WALDPILZEN 26 €  
mit Udon Nudeln, Pak Choi, Koriander, Buchenpilze und rosa Ingwer

## HAUPTGANG

LOUP DE MER gebraten, Senfsaat, Bottarga Creme und Fenchelsud	36 €
RINDERFILET VON DER ALTEN KUH mit gebratener Gänseleber, Spinatcreme, Kaiserschmarrn und Trüffeljus	46 €
IBERICO SCHWEIN Geschmortes Secreto vom Iberico mit bunten Linsen und Salzzitrone	40 €

## NACHSPEISE

FRENCH TOAST vom Walnussbrioche mit Banane, Schokoladenpudding und Passionsfruchtsorbet	15 €
SOUFFLÉ von der Arabica Bohne mit Ananas, Kardamom und Ahornrahmeis	16 €
MUNSTER AFFINEUR FROMAGERIE TOURRETTE mit Mandarine, schwarzer Walnuss und Hutzelbrot	16 €