

Alps & Ocean
fine dining

Amuse Bouche

*

Blauflossen - Thunfischbauch Akami | weiße Erdbeeren | Molke | Kalamansi

*

Stör aus dem Friaul | Spargeldashi | geblämmter Spargel | Belugakaviar

*

Quarkpizokel | Morcheln | Nussbutter Schaum | Blattspinat

*

Bretonische Wachtel | Langostino | Mairübchen | Roscoffzwiebel

*

Rehrücken | Waldpilzfond | Wilder Spargel | Unsterblichkeitskraut
Goldkappchen

*

Baba au Rhum | Creme Chantilly | Eiscreme mit mexikanischer Vanille