

# DEGUSTAZIONE

## FOIE GRAS DE CANARD <sup>1,3,7,8</sup>

Prune – vincotto – brioche d’amandes  
Duck liver – plum – vincotto – almond brioche

---

## FAGOTTINI AU RICOTTA FIOR DI LATTE <sup>1,3,7,8</sup>

Truffes Périgord – légumes vertes  
Fagottini with fior di latte Ricotta – Périgord truffle – green vegetables

---

## TURBOT DE L’ATLANTIQUE <sup>1,2,9</sup>

Graines des haricots – olives noires – croustillant des pommes de terre  
Atlantic turbot – beans – black olives – potato crisp

---

## CHEVREUIL D’ETE <sup>7,9</sup>

Topinambour -petites chanterelles -myrtille  
Summer venison – topinambur - chanterelles - blueberry

---

## ABRICOT <sup>1,3,7,8</sup>

Fleur de lavande - pistache – glace au miel  
Apricot – lavender flower – pistachio – honey ice-cream

### Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 190

5 portate / 5 Gänge CHF 210

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze richieda la lista allergeni  
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte die Allergenliste an