

# ABENDMENÜ

Vorspeise

## Aargauer Damhirsch

Lardo | schwarzer Knoblauch | Kerbel

Zwischengang

## Skrei (NOR)

Hummer | Venere Reis | Vermouth

Zwischengang

## Baselbieter Wildschwein

Artischocke | Brioche | Belper Knolle

Zwischengang

## Radicchio Tortellini

Ziegenkäse | Rande | Honig

Hauptgang

## Appenzeller Ente

blaue Kartoffel | Schalotte | Petersilienwurzel

Käsegang

## Testun al Barolo

Schwarznuss | Fenchel | Portwein

Dessert

## Vanille Parfait

Orange | Pistazien | Grand Marnier

2 Gänge 63 / 3 Gänge 81 / 4 Gänge 99 / 5 Gänge 117 / 6 Gänge 135 / 7 Gänge 153

Weinbegleitung: 2 Gänge 24 / 3 Gänge 36 / 4 Gänge 48 / 5 Gänge 60 / 6 Gänge 72 / 7 Gänge 84

Bitte fragen Sie uns für alternative Menüvorschläge (vegetarisch, vegan, gluten-/laktosefrei etc.)

Wir sind Mitglied der Slow Food Cooks' Alliance. Ein Netzwerk von Köch\*innen aus der ganzen Welt, welches sich für die Förderung der Biodiversität einsetzt und damit lokale Produzenten\*innen sowie die Landwirtschaft unterstützt.

