

---

## TASTING MENU

Schwarzwald Forelle, schwarzer Rettich, Kaffir Limette

Pilz Essenz, Ochsenchwanz Praline, Tonkabohne

Gedämpfter Kabeljau, Verjus, Dill Öl, Schwarzwurzel Maluns

Weisser Trüffel, Eigelb, Topinambur Knöpfe

Hummerschwanz, Kürbis Bisque, Sanddorn

Badischer Rehrücken, Rotkohl, eingelegte Heidelbeere

Hagebutten Eis, Rosen Granité, Pinienkerne

---

## EXTRA GANG

Imperial Kaviar, Rauchaal, Yuzu Dashi, Staudensellerie | 10g 32,00 | 20g 56,00

>> 7 Gänge 145,00 | Vegetarisch 115,00 | Weinreise 69,00

>> 6 Gänge (ohne Trüffel) 125,00 | Vegetarisch 95,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge (ohne Trüffel & Hummer) 112,00 | Vegetarisch 85,00 | Weinreise 49,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant bereits um 23:00Uhr schliesst!

---

## VOR SPEISEN

Schwarzwald Forelle, schwarzer Rettich, Kaffir Limette | 24,00

Chicorée, Büffelmozzarella, Röstschalotten Vinaigrette, grüner Apfel | 14,00

Gebratene Artischocke, Pfifferlinge, Miso, Buchweizen | 18,00

Pilz Essenz, Ochsenchwanz Praline, Tonkabohne | 17,00

---

## HAUPT SPEISE

Gedämpftes Kabeljaufilet, Verjus, Dill Öl, Schwarzwurzel Maluns | 38,00

Badischer Rehrücken, Rotkohl, eingelegte Heidelbeeren, Hummus | 44,00

Rind – Filet & Backe, Salzzitrone, Petersilienwurzel, Staudensellerie | 39,00

Gegrillter Blumenkohl, eingelegte Dörrfeige, Spinatsalat, Hummus | 27,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant bereits um 23:00Uhr schliesst!