

# WIDDER LUNCH EXPERIENCE

## EINSTIMMUNG

RIND

VOM «CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»

Gulasch Bun | Trockenfleisch

Beef Tatar Taco

## VORSPEISEN

POCHIERTE GILLARDEAU AUSTER

Zwiebel | geeiste Bernaise | Schnittlauch

NORWEGISCHER LACHS

Rettich | Kräuter | Oscietra Kaviar

KNUSPRIGE SCHWEINEBAUCH RAVIOLI

Perigord Trüffel | wilder Brokkoli | Yuzu

## HAUPTSPEISE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Tom Yum | Erdnuss | Kaffir Limette

oder

MIERAL PERLUHN

Bohnen | Olive | Piment d'Espelette

## DESSERT & KÄSE

BIRNE GUTE LUISE

Sauerampfer | Rooibos Tee | Macadamia

oder

ROHMILCHKÄSE VON

«MAÎTRE ANTONY» AUS FERRETTE

Früchtebrot | Birnensenf | saure Gurken

## SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Pistazien – Nougat

Bananasplit

Menü CHF 160.-

Passende Weine: 3 Gläser CHF 70.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.