

C A V I A R S I D E S

Oscietra Premier Cru

10 g | CHF 40

20 g | CHF 80

30 g | CHF 120

Auster in Champagner-Gelee
mit Meerrettichschaum und Kaviar
CHF 18

Bloody Oyster Shot
mit Tomatensaft und Vodka
CHF 17

Ladies' choice
Oscietra Premier Cru (10 g) | Auster Gillardeau
- mit ein Glas Rosé Prosecco CHF 55
- mit ein Glas Rosé Champagner Louis Roederer CHF 75

Gentlemen's choice
Oscietra Premier Cru (10 g) | Auster Gillardeau | Vodka Shot
CHF 60

Caviar flight
Oscietra Premier Cru (20 g) | Auster in Champagner-Gelee |
3 Rote rohe Garnelen aus Mazara del Vallo | ein Glas Champagner
Louis Roederer
CHF 129

M E N U

APERITIF

Auster in Champagner-Gelee mit Meerrettichschaum und Kaviar	18.00
Auster mit Mango- oder Passionsfrucht-Kaviar	15.00
Austernvariation	
- Fine de claire nr. 2.	6.50
- Gillardeau	10.00
Rote rohe Garnelen aus Mazara del Vallo	8.00/pro st.
Tartare de Saint-Jaques mit Safran und Minze-Rucola-Pesto	18.00
Beef tartare auf hausgemachter Focaccia serviert, mit Burrata, gerösteten Haselnüssen und einem Eigelbgel	
- klein (75 g.)	20.00
- gross (150 g.)	35.00
- mit weissem Trüffel (saisonal)	9.00/pro gr.
- mit schwarzem Trüffel	4.00/pro gr.
Mini Toast mit Shrimps Tartare, Granny Smith, Yuzu und Caviar	21.00
Bruschetta  mit Gorgonzola, Birne und Honig	15.00
Tuna-Tartare auf Reiswolke	15.00

M E N U

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind	28.00
mit Spinat-Rucola-Meerrettich-Sauce und Parmesanflocken	
- mit weißem Trüffel (saisonal)	9.00 pro gr.
- mit schwarzem Trüffel	4.00 pro gr.
Konfierte Tomaten mit Burrata 	20.00
Cremige Hummersuppe	42.00
mit Cognac, Sahne und Hummerschwanz	
Tuna Carpaccio	22.00
mit Zitrusfrüchten und Pecorino Käse	
Warmer Salat mit Birne 	18.00
mit Halloumi, Pinienkernen und auf Ghee-Butter karamellisierten Birnen	
Warmer Tartar mit Auberginen 	23.00
mit Kirsch-Tomate, Brot, Sake und Miso (würziger Schnee) und Avocado	
Thunfisch im japanischen Stil	28.00
mit Knoblauch-Ingwer-Sauce	