



menü
Weißer Trüffel

TAPAS

Miyazaki Wagyu Nori mit Trüffel
Lachstartelette mit Crème fraîche
Trüffel-Cappuccino

SUSHI

Bluefin-Thunfischrolle mit Avocado und Trüffel
Sashimi-Auswahl des Küchenchefs
Upgrade:
Frischer Wasabi + 16€

KALTE VORSPEISE

Simmenthal-Rinderfilet-Tatar mit
Wagyu-Cecina und Trüffel

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Passionsfrucht und
gegrillter Ananas
Upgrade:
Hummer-Tempura + 20€

ROBATA-GRILL

Wolfsbarsch mit Pilzcreme, Selleriepüree und Trüffel
Upgrade:
*½ Hummer mit gegrillter Zitrone + €24 /
Spiny Lobster (700 g) + €60 p.P.*

oder

Simmentaler Rinderfilet mit Trüffel
Upgrade:
Miyazaki Wagyu A5 + 69€

BEILAGEN

Dreifach gegarte Kartoffeln, veredelt mit
frisch gehobeltem Trüffel
Bimi mit Sesamsauce

DESSERT

Cheesecake mit Pistazie, Mango, Mandarine
und roten Früchten
Upgrade:
Trüffel-Käseplatte + 16€

Petit Fours

165€
