

**TASTE EXPERIENCE  
BY  
DAVID KLOCKSIN  
AND TEAM**

**PROLOG**

Carbonara im Ei  
Landes Gänseleber. Roter Portwin  
Taschenkrebs. Wassermelone. Yuzu. Sesam  
Luzerner Bierschwein & Gillardeau Austern, Kimchi

**SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“**

Süsskartoffel. Koriander. Chili. Gurke

**JAPANISCHES WAGYU A5**

Rote Beete süss-sauer. Eigener Tee. Geraücherte Crème Fraîche

**TRISTAN LANGUSTE & SCHWEIZER POULET**

Karotte. Ingwer. Basmati-Reis. Grünes Curry

**WEIDELAMM**

Karamalisierte Zwiebel. Spitzpaprika. Schwarzer Knoblauch. Olive

**SIMMENTALER KALB GEBRATEN & GEPÖKELT**

Erbсен. Sellerie. Lardo

**JERSEY BLUE CREME**

Baumnuss. Sherry. Rosmarin

**SCHOKOLADE & HIMBEERE**

Kaffir. Buttermilch

**SÜSSER ABSCHLUSS**

**Menü komplett pro Person** CHF 175  
Bis 20:00 Uhr bestellbar

**Verkürztes Menü pro Person** CHF 135  
Bis 20:30 Uhr bestellbar

*Zur Wahl: Lachs oder Wagyu / Languste & Poulet oder Kalb / Käse oder Dessert.  
Mit Lamm - Aufpreis CHF 20*

**TASTE EXPERIENCE  
BY  
DAVID KLOCKSIN  
AND TEAM**

**PROLOG**

Carbonara served inside an egg  
Foie gras. Red portwine  
Edible crab. Watermelon. Wild herbs  
Beer pig from Lucerne & Gillardeau oysters. Kimchi

**SWISS SALMON „CEVICHE LIGHT“**

Sweet potato. Coriander. Chili. Cucumber

**JAPANESE WAGYU A5**

Own tea. Beetroot sweet-sour. Smoked sour creme

**TRISTAN ROCK LOBSTER & SWISS CHICKEN**

Carrot. Ginger. Basmati Rice. Green Curry

**FREE-RANGE LAMB**

Caramelized onion. Sweet peppers. Fermented garlic. Olive

**SIMMENTAL VEAL ROASTED & SALTED**

Peas. Celery. Lardo ham

**JERSEY BLUE CREAM**

Walnut. Sherry. Rosemary

**CHOCOLATE & RASPBERRY**

Kaffir. Buttermilk

**SWEET FINISH**

---

**Full menu per Person** CHF 175  
Last order at 08:00 pm

**Short menu per person** CHF 135  
Last order at 8:30 pm

*Your choice: Salmon or Wagyu / St Paul Rock Lobster & chicken or veal / Cheese or dessert  
With lamb additional charge CHF 20*