

TASTE EXPERIENCE

BY

DAVID KLOCKSIN AND TEAM

PROLOG

Carbonara im Ei
Hamachi. Kaviar. Poulethaut
Schweizer Wasserbüffel. Rande süss-sauer
Tristan Languste. Bergamotte. Wilde Kräuter
Tomatenwasser. Gebeizter Mozzarella. Wassermelone

SCHWEIZER LACHS „CEVICHE LIGHT“

Süßkartoffel. Koriander. Chili. Gurke

LANDES GÄNSELEBER & GILLARDEAU AUSTER

Grüner Apfel. Eigelbcreme. Kerbel

WILDER CARABINERO AUS PORTUGAL

Miesmuscheln. Kürbis. Estragon. Yuzu

BAUCHFLEISCH VOM BALEGO TUNA & EDELSCHWEIN

Blumenkohl. Karotte. Rotes Curry. Basilikum

HIRSCHKALB AUS BAYERN

Maronencreme. Rotkraut. Blaumohn. Eingemachter Pfirsich

GESCHMOLZENER VACHERIN

Fermentierte Cornichon. Rote Zwiebel

BIRNE & SALZKARAMELL

Ingwer. Baumnuss. Honig

SÜSSER ABSCHLUSS

TASTE EXPERIENCE BY DAVID KLOCKSIN AND TEAM

PROLOG

Carbonara served inside an egg
Hamachi. Caviar. Chicken skin
Swiss water buffalo. Beetroot sweet-sour
Tristan rock lobster. Wild herbs. Bergamot
Tomato water. Pickled mozzarella. Watermelon

SWISS SALMON „CEVICHE LIGHT“

Sweet potato. Coriander. Chili. Cucumber

LANDES FOIE GRAS & GILLARDEAU OYSTER

Green apple. Egg yolk cream. Chervil

WILD CARABINERO FROM PORTUGAL

Mussels. Pumpkin. Tarragon. Yuzu

BELLY OF BALEGGO TUNA & PORK FROM LUCERN

Cauliflower. Carrot. Red curry. Basil

FAWN FROM BAVARIA

Chestnut cream. Red cabbage. Poppyseeds. Preserved peach

MOLTEN VACHERIN

Fermented cornichon. Red onion

PEAR & SALT CARAMEL

Ginger. Walnut. Honey

SWEET FINISH