

## L' ÉTABLE MENÜ

### Kulinarische Einstimmung

---

#### Gruß aus der Küche

---

#### Filet vom Wildlachs

Eingelegtes Gemüse / Caviar VOYAGE / Nussbutter

---

#### Knollensellerie

Schwarze Nüsse / Tête de Moine / Alba Trüffel

---

#### Terrine vom Kalbsschwanz

Rosenkohl / Waldpilze / Kalbsbries

---

#### Loup de mer

Fenchel / Muschel / fermentierter Knoblauch

---

### Kulinarische Erfrischung

---

#### Ente

Wirsing / Preiselbeere / Kerbelwurzel

---

#### Birne

Nougat / Piemonteser Haselnuss / Rum

---

### Kulinarischer Ausklang

#### als 3-Gang Menü € 89

Wildlachs / Ente / Birne

#### als 4-Gang Menü € 109

Wildlachs / Knollensellerie / Ente / Birne

#### als 5-Gang Menü € 129

Wildlachs / Knollensellerie / Loup de mer / Ente / Birne

#### als 6-Gang Menü € 139

## À LA CARTE

### VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

#### **Wildlachs**

Eingelegtes Gemüse / Caviar VOYAGE / Nussbutter  
€ 38

---

#### **Knollensellerie**

Schwarze Nüsse / Tête de Moine / Alba Trüffel  
als Vorspeise € 40  
als Zwischengang € 48

### ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

#### **Terrine vom Kalbsschwanz**

Rosenkohl / Waldpilze / Kalbsbries  
als Zwischengang € 38  
als Hauptgang € 44

---

#### **Loup de mer**

Fenchel / Muschel / fermentierter Knoblauch  
als Zwischengang € 42  
als Hauptgang € 52

---

#### **Ente**

Wirsing / Preiselbeere / Kerbelwurzel  
€ 52

### DESSERT

#### **Birne**

Nougat / Piemonteser Haselnuss / Rum  
€ 18