



Gastkoch Juli 2018
Sven Wassmer
Vals, Schweiz

*Salatherzen / Kopfsalatmousse / Fenchel
Sellerie / Schweizer Ameisen
Buchweizen / Sauerklee / Moosstaub
Hühnerpraline / Heu / Waldpilze
Kapuzinerblüte / Bergkäsecreme*

Menü

Rinder Tatar | Blumenkohl | Wiesenkräuter
€28

Albeli Kaviar | Reismilch | Kombu | Kohlrabi
€44

Ausseer Saibling | Gebrannter Rahm | Tanne
€26

Alpine Dim Sum | CH-Dashi | Trockenfleisch
€26

„Rande 2.0“ | Hühnerhaut
€24

Schweineschwanz | XO Sauce | Brokkoli
€28

Wollschwein | Fermentierter Lauch | Salzzitrone
€44

Barrel-aged Negroni | Grapefruit Sorbet
€16

Fermentierte Rohmilch | Erdbeeren | Petersilie | Fasnacht Küchli
€21

*Menü in neun Gängen EUR 190
Menü in sechs Gängen EUR 160
(ohne Dim Sum, „Rande 2.0“ und Negroni)*

Änderungen im Menü vorbehalten.