



Gastkoch Menü Silvio Germann Jänner 2026

Kohlrabi – Kapern – Gerste

Waffel – Sbrinz Käse – Trüffel Mayonnaise

Radieschen – Kimchi – Chili

Alte Kuh Tatar – Sellerie – Kombu

„Pie Tee“ – Rotkohl – Physalis

Aquachile – Gartenkresse – Joghurtschaum

Sakura Austernseitling – Zwiebel Vinaigrette – Schwarzer Reis

Hamachi – Gelbe Bete – Kamille – Grapefruit

Karotte – Estragon Beurre Blanc – Quinoa – Salzzitrone

Langostino – Barigoule – „Nduja“ – Knuspriger Toast

Zander – Cikorino – Gewürznüsse – Feldsalat

Challans Ente – Sellerie – Apfel – Périgord Trüffel

Brombeere – Lavendel – Buchteln

Friandises

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Aquachile, Sakura Austernseitling und Langostino)

Änderungen im Menü vorbehalten