

# CHANEL<sup>5</sup>

## APÉRO

Gillardeau Auster mit Granny Smith Gin und Dill-Zimt-Vinaigrette  
Tartar vom Wasserbüffel im Mandarinen-Lebkuchen-Sud  
Marroni Shot

## VORSPEISE

Carpaccio vom Saibling mit Dill-Öl, Feigensenf,  
gepickeltem Randen und Saiblingsroge

### **Vegetarische Variante**

Kürbiscarpaccio an Cassis-Wachholder-Vinaigrette  
mit Kürbiskernen und Vogelbeeren

## ZWISCHENGANG

Lobster Ravioli

### **Vegetarische Variante**

Pilz Ravioli

## HAUPTGANG

Cassoulet mit glasierter Entenbrust

### **Vegetarische Variante**

Gemüse-Cassoulet mit glasierter Sandkarotte

## DESSERT

Charlotte von der Hagebutte mit Frischkäse  
und schwarzer Johannisbeere

—

**Weinbegleitung separat**

CHF 39.00

