

# S' MENÜ

**Hausgeräucherter Rothirsch Rohschinken**  
mit Gänseleber und Dörripflaumen

\*\*\*

**Crème Brûlée vom Mettlihof Schafskäse**  
mit fermentiertem Rotkohl und Nussbrotchips

\*\*\*

**Norwegischer Skrei**  
mit Venerereis und Kerbelwurzel

\*\*\*

**«Root to leaf» vom Spinat**  
mit Suppe und Wurzelcracker

\*\*\*

**Baselbieter Schweinsfilet mit Cashewnuss-Griessgnochi**  
mit Blumenkohlespuma und Calvadosjus

\*\*\*

**«Chägschichte» von Christian Sulzberger»**

\*\*\*

**Haselnuss-Schokoladenvariation**  
mit Baumkuchen und Kumquats

2 Gänge 59 / 3 Gänge 76 / 4 Gänge 89 / 5 Gänge 104 / 6 Gänge 116 / 7 Gänge 128 (Hauptgang à.l.c. 48)

Weinbegleitung: 2 Gänge 18 / 3 Gänge 27 / 4 Gänge 36 / 5 Gänge 45 / 6 Gänge 54 / 7 Gänge 63

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

