



EMOTIONS

GUY RAVET

Sommerkarte

Menu

Gekühlte Langustine aus Schottland
Oona-Kaviar Nr. 103, gepresste Kohlrabi.
Extrakt von grünen Äpfeln und Kalamansi

Agnolotti mit Schafs-Ricotta und Bergamotte
Bohnen-Deklination
Haferwolke und Kaffee

Kräftig angebratenes filet vom Wild-Steinbutt
Blumenkohlmousseline, rote Zwiebeln
und Senfkörner, Weissweibutter mit Schnittlauch

Entrecôte Grand Cru, gebraten mit rosa Pfefferbeeren
säuerlicher Saft mit fermentierten Brombeeren
Artischocken und Pfifferlinge

Vereinigung von Himbeeren und Fenchelsamen
Limetten-Joghurt-Mousse
Haselnuss-Sablé

3 Akte	Langustine, Gericht nach Wahl, Himbeere	135
4 Akte	Langustine, Agnolotti, gericht nach Wahl, Himbeere	155
5 Akte	Vollständiges Menü	170
	Auswahl an Schweizer Käse	25

Dasselbe Menü wird für alle Gäste serviert

Karte

<i>Gamberi rossi glasiert mit Sanddorn</i>	44
Butternut-Törtchen, säuerliche Limoncello-Reduktion	
<i>Wagyu-Bresaola und Enten-Foie Gras</i>	48
Green Zebra Tomaten	
<i>Komprimierter Kohlrabi, mit Dill aromatisiert</i>	38
Extraktion von grünen Äpfeln und Kalamansi	
<i>Agnolotti mit Schafs-Ricotta und Bergamotte</i>	Vorspeisen 44
Bohnen-Deklination, Haferwolke und Kaffee	Speise 60
—	
<i>Leicht geräuchertes und schonend gegartes Saiblingsfilet</i>	68
Perlendes Dashi mit feinen Kräutern, knusprige Grenaille-Kartoffeln und junger Fenchel	
<i>Kräftig angebratenes filet vom Wild-Steinbutt</i>	76
Blumenkohlmousseline, rote Zwiebeln und Senfkörner, Weissweibutter mit Schnittlauch	
<i>Gebratenes Kalbsfilet à la Plancha</i>	76
Weisse Tessiner Polenta, bunte Karotten	
<i>Entrecôte Grand Cru, gebraten mit rosa Pfefferbeeren</i>	78
säuerlicher Saft mit fermentierten Brombeeren, Artischocke und Pfifferlingen	
—	
<i>Auswahl an Schweizer Käse</i>	25
Aprikosenchutney	
<i>Vereinigung von Himbeeren und Fenchelsamen</i>	28
Limetten-Joghurt-Mousse und Haselnuss-Sablé	
<i>Gebratene Pfirsich und Lavendel</i>	28
Genueserkuchen, Weinbergpfirsich-Sorbet	

**Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken
Inklusive Mehrwertsteuer & Service**

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06
1800 Vevey | info@ghdl.ch
Switzerland | www.ghdl.ch

