



# EMOTIONS

GUY RAVET

## Herbstkarte

### Gourmetmenü

**Wagyu-Bresaola und Enten-Foie Gras**  
Rote-Bete-Extrakt, Kohlrabi-Fäden,  
vegetarische XO-Sauce und reichhaltiger Jus

**Konfitierter und lackierter Kohl, nach Satay-Art**  
verbrannte Gemüsesuppe und Koriander

**Zart gekochte Bremgarten-Saibling-Ballotine**  
Oona Kaviar Nr. 103 mit gegrilltem Römersalat, Fenchel-  
Kimchi, Dashi und Topinambur-Emulsion.

**Filet vom Freiland-Kapaun im Wellington-Teig**  
Melanosporum-Trüffel, Kardy und Périgord-Sauce

**Harmonie aus Victoria-Ananas und Nelke**  
Dulcey-Creme und karamellisierten Hafernoten

*Menü in 4 Akten*  
*Ohne den Saibling*  
*CHF 155*

*Menü in 5 Akten*  
*CHF 175*

*Ergänzung*

Auswahl an Schweizer Käse 25 CHF

*Dasselbe Menü wird für alle Gäste serviert*

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