

SARTORY

RESTAURANT

Menu du chef

< L'automne asiatique >

Kürbis und Hamachi

Yuzu □ Buttermilch □ Kale ^{A,B,C,G,I,J,N}

□□□

< pain au saumon >

Coho Silberlachs □ Lachskaviar von Ali Sepehr Dad

Roggenbrotcreme □ Rote-Bete Ketchup □ Lauchöl □ weißer Zwiebelschaum ^{A,D,G,I,J,N}

□□□

< texture >

Gebackenes Onsen - Ei

Kopfsalat □ Jalapeño-Hollandaise □ Liebstöckel aus eigenem Anbau □ Herbsttrompeten ^{A,C,G,I,J,N}

□□□

< brise pays >

Bretonischer Steinbutt mit Sobrasada

Paprika Bouillabaissecreme □ Krustentier Jus mit Piementon de la Vera
Blanc-Manger von Safran & Mandel □ Bergamotte ^{A,B,C,D,G,H,I,J,N}

□□□

< bonne chasse >

Gegrillter Rehrücken mit Pistazien □ Hagebuttenjus

Sandwich von Brioche □ Bio-Entenleber □ Petersilienwurzel ^{A,C,G,H,I,J,N}

□□□

< Séduction des sens >

Dessert von Valrhona Araguani Schokolade

Quitte □ Kaffee ^{A,C,G,N}

6-Gänge 169€

A=Gluten, B=Krebstiere, C= Ei, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Lupine, M= Weichtiere, N=Schwefeldioxid / Sulfit
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service