



GOURMETSTÜBLI BY MARTIN BIERI

Apero Snack

Kalbs-Ribs auf Tannenzweigen | *Tuna Tatar* im Tartelette
Veal ribs on fir branches | *tuna tatar* in tartelette

Amuse-Bouche

Tom Kha Gai Suppe & Pizza | *Aubergine* | *Pilze* | *Limette*
Tom Kha Gai Soup & Pizza | *Aubergine* | *mushrooms* | *lime*

The Menü

Seeländer Randen geschmorte & gepickelt

Kalamata Oliven Krokant und eingelegt | Speck | Belper Knollen

Seeländer beetroot braised & pickled

Kalamata olives brittle & pickled | bacon | Belper Knollen

Schweizer Zander aus dem Lago Maggiore & **Kaviar Oscietra**

Fenchel | Blumenkohl | Eigelb | Nussbutter

Swiss pike-perch from the Lago Maggiore & Caviar Oscietra

Fennel | cauliflower | egg yolk | brown butter

Kalbshaxen-Entenleber Ravioli Bieri Klassiker 2012

Salbei | Trüffeljus | schwarzer Perigord Trüffel

Veal shank-duck liver ravioli Bieri Classic 2012

Sage | truffle jus | black Perigord truffle

Süd Afrikanischer Scampo im Knuspermantel

Karotte | Karotte | Karotte

South African Scampo in a crispy coating

Carrot | carrot | carrot

Mariage vom Rindsfilet & Poularde Ribelmais

Devil's sauce | Pommes Berny | Brombeere gepickelt | Pastinake

Mariage of beef tenderloin & poularde Ribelmais

Devil's sauce | pommes Berny | pickled blackberry | parsnip

Baumnuss & Birne

Ziegenkäse | Karamell | Butter

Nut & pear

Goat Cheese | Caramel | Butter

Oder

Käseauswahl von unseren Affineurs

Selection of cheeses from our affineurs

*

Canelé mit Sandorn | *Nidlätäffeli mit Fleur de sele*

3 Gänge 145 | 4 Gänge 165 | 5 Gänge 185 | 6 Gänge 205

Alle Preise in CHF inkl. der Gesetzlichen MWST von 7.7%
Bei Allergiene oder Intoleranzen können Ihnen gerne unsere Service Mitarbeiter Auskunft geben