

# Guy Wallyn & Armin Amrein

05 | 06 | 07 Februar

---

Entenleberterrine | Havel-Aal | Aubergine | Feige



Dattel-Currysüppchen | Langoustine | Bobotie



Jakobsmuschel | Spinat  
Albulatal-Kartoffeln | Miso-Nussbutter



Das perfekte Ei | Vitelotte | Périgord Trüffel



Wachtel | Schwarzwurzel | Portwein- Anis Sauce



Fromages du Bouton d'Or



Granny Smith Apfel

# Guy Wallyn & Andy Zaugg

11 | 12 | 13 Februar

---

Japanische Jakobsmuschel mit Brüsseler  
Rande | Mandarine | Wasabi



Tuna mit warmer Ceviche-Sauce  
Shiitake-Pilze | frittiertes Lauch | Saiblingskaviar



Selzacher Kalbsfilet-Ravioli mit Périgord Trüffel  
Scampo | grüner Spargel | Schnittlauch-Beurre blanc



Das perfekte Ei | Speckschaum  
Pasta Éspuma | Lardo di Colonnata | Parmesan



Rindsfilet « Grand Cru » Wellington  
Wurzelgemüse | Barolo Sauce



Fromages du Bouton d'Or



Zitrusfrüchte | Joghurt Glace  
Bergamottenschaum | schwarzer Sesam