

---

## VORSPEISEN

---

Gänseleberterrine hauchdünner Kalbskopf mit Kerbelknolle und Brioche	38 €
Gegrillter Kaisergranat und Schwarzwurzel, Krustentieressenz mit Öl von der Grapefruitschale	46 €
Schottischer Label Rouge Lachs confiert in Franz Keller's Traubenkernöl mit Zweierlei von der Steckrübe, Verjus und Imperialkaviar	42 €

---

## ZWISCHENGÄNGE

---

Gegrillter wilder Steinbutt mit Kartoffel, Kapern, Parmesan und unserer Beurre Blanc	48 / 56 €
Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer	38 €
Rotgarnele aus dem Wildfang im Sud aus grünem Kardamon mit Minze und Koriander	46 €

---

## HAUPTGERICHTE

---

Taubenbrust von Theo Kieffer an der Karkasse gebraten mit Brioche-Milzschnitte, braisiertem Babychicorée, Topinambur und Korinthen-Trüffeljus	56 €
Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz mit Pastinake, Tardivo di Treviso, Buddhas Hand und gefüllter Rossa di Milano-Zwiebel	56 €

---

## TRÜFFELGERICHTE

---

Hausgemachte Cavatelli mit Parmesanschaum, in Nussbutter confiertem Eigelb und gehobelem Wintertrüffel	38 €
Trüffelsuppe «Paul Bocuse»	56 €
Trüffel und Gänseleber im Blätterteig mit einer Sauce von Wintertrüffeln	65 €
Mit Wintertrüffel gefüllter Brillat Savarin und Gel von der Kornelkirsche	25 €

---

## GERICHTE AB 2 PERSONEN

---

NUR TISCHWEISE

Getrüffelte Poularde aus dem Ofen (2-4 Personen)	ab 145 €
Getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 160 €
<small>AUF VORBESTELLUNG</small> Getrüffelte Poularde in der Blase, gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse (2-4 Personen)	ab 170 €

---

## KÄSE

---

Käseauswahl vom Wagen von Maître Antony und Jamei Laibspeis'	ab 28 €
-----------------------------------------------------------------	---------

Bestellungsannahme Speisen bis 13.15 Uhr / 20.00 Uhr  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant Schwarzer Adler um 15.00 Uhr bzw. 23.00 Uhr  
schließt. Unsere Bar ist bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.