



me

nu

PAUSCH

RAUSCH DER AROMEN

Im Einklang mit den Jahreszeiten und mit besten Zutaten ausgewählter Produzenten kreieren wir eine Menufolge, welche sich individuell auf den passenden Anlass abstimmen lässt. Für das komplette Menu planen wir eine Dauer von bis zu vier Stunden.

APÉRO & AMUSE BOUCHE

GAMBA BLANCA ROH MARINIERT

Sauermolke, Meerrettich und Dill

KONFIERTE BERNER ROSE

Bohne, Küstentanne und Ochsengarum

KAISERGRANAT ÜBER OFFENEM FEUER GEGART +48

Waldmeister, Kohlrabivinaigrette und gerösteter Mohn

GEGRILLTER ATLANTIK STEINBUTT +52

Fermentierter Spargelsaft, Haselnuss, Lauch und Oscietra Kaviar

ZANDER IN NUSSBUTTER POCHIERT

Rauchfischroyal, junger Spitzkohl und Shiitake

ZWIEBELROSTBRATEN RAUSCH

Wagyu Entrecôte A4 über Holzkohle gegrillt

PRE DESSERT

EISCREME AUS GERÖSTETEM UND FERMENTIERTEM REIS

Kirsche, Marconamandel und Kirschblütenabaglione

PETIT FOURS

Menu in 5 Gängen

Das Menu ist erweiterbar mit Jochim Buschs Empfehlungen

210

MITTAGSMENU

Freitag mittags servieren wir ein 4-Gang-Menü, für das wir eine Dauer von bis zu zwei Stunden planen.
Für unser verkürztes 3-Gang-Menü planen wir mit einer guten Stunde.

GAMBA BLANCA ROH MARINIERT
Sauermolke, Meerrettich und Dill

KONFIERTE BERNER ROSE
Bohne, Küstentanne und Ochsengarum

ZWIEBELROSTBRATEN RAUSCH
Txogitxu über Holzkohle gegrillt

SCHMANDEIS
Grie Soß, Himbeere und Eigelb

Mittagsmenu

mit Aperó, Amuse Bouche, Pre Dessert und Petit Fours
ohne KALUGA KAVIAR zum Amuse

175

140

3-Gang Mittagsmenu (ohne BERNER ROSE)

mit Amuse Bouche und Petit Fours

95

Der leichte Rausch am Mittag

vier begleitende Gläser Wein je 0.1L

alternativ bieten wir eine große Auswahl in unserer Weinkarte

auch alkoholfrei und berauschend

60

45

RAUSCH MENU

In harmony with the seasons and with the best ingredients from selected producers, we create a menu that can be individually adapted to your occasion. We plan a duration up to four hours for the complete menu.

APÉRO & AMUSE-BOUCHE

RAW MARINATED GAMBA BLANCA

Sour whey, horseradish, and dill

CONFIT BERNER ROSE

Beans, coastal fir, and ox garum

NORWAY LOBSTER COOKED OVER AN OPEN FIRE +48

Woodruff, kohlrabi vinaigrette, and toasted poppy seeds

GRILLED ATLANTIC TURBOT +52

Fermented asparagus juice, hazelnut, leek, and Oscietra caviar

PIKE PEARCH POACHED IN NUT BUTTER

Smoked fish royal, young pointed cabbage, and shiitake

“ZWIEBELROSTBRATEN RAUSCH“

Wagyu A4 entrecôte grilled over charcoal

PRE-DESSERT

ICE CREAM MADE FROM ROASTED AND FERMENTED RICE

Cherry, Marcona almond, and cherry blossom zabaglione

PETIT FOURS

Menu in 5 courses

The menu can be supplemented with Jochim Busch's recommendations

210

LUNCH MENU

On Fridays at lunchtime, we serve a four-course menu, which we plan to take up to two hours. For our shortened three-course menu, we plan on a good hour.

RAW MARINATED GAMBA BLANCA

Sour whey, horseradish, and dill

CONFIT BERNESE ROSE

Beans, coastal fir, and ox garum

“ZWIEBELROSTBRATEN RAUSCH“

Txogitxu grilled over charcoal

SOUR CREAM ICE CREAM

Grie sauce, raspberry, and egg yolk

Lunch menu

with apéro, amuse-bouche, pre-dessert, and petit fours

without KALUGA CAVIAR

175

140

3-course lunch menu (without BERNESE ROSE)

with amuse-bouche, and petit fours

95

The easy intoxication at noon

four accompanying glasses of wine, 0.1L each

Alternatively, we offer a large selection on our wine list

also alcohol-free and intoxicating

60

45