

Griggeler Stuba

JUHU RIND

Essenz | Bao Bun

TASCHENKREBS

Baeri Reserve | Reisessig | Sanddorn

SHOKUPAN

Entenleber | Schwarze Johannisbeere | Piura 75%

BALFEGO TUNA

Koshihikari | Calamansi | Koriander

24 H HONIG – SAUERTEIGBROT

Maitré Antony Salzbutter | Miso – Karamell Butter

N25 KALUGA RESERVE

J M Seléquè 2017 | Hiramasa Kingfish | Wassermelonenrettich | Gurke

TRISTAN LANGUSTE

Edamame | Wasabi | Aal

WOLFSBARSCH

Pfefferoni | Kürbis | Tom Yum

LACHSFORELLE

Karotten Som Tom | Knochenmark | Kombu

REH

Kohlrabi | Johannisbeere | Schwarzer Knoblauch

OXALIS

Habanada Chilli | Reneclude | Kombucha

WACHTEL

Kartoffel | Roter Grünkohl | Schwarzer Trüffel

KEFIR

Quitte | Buchweizen | Finger Limes

SHISO

Pflaume | Kokosnuss | Esmeralda 42%

PETIT FOURS

Aronia Macaron | Bergkiefer-Kirsche

Basil Smash | Verbene Tee

Griggeler Experience 285,-

Weinbegleitung "off the beaten track" 175,-

Weinbegleitung Hedonismus 285,-

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser geschultes Servicepersonal