

COLONNADE

FOUR-HANDS-DINNER

24. und 25. Mai

Matt Abé, Chef Patron des Londoner Restaurants Gordon Ramsay, 3 Michelin-Sterne

Gilad Peled, Executive Chef Mandarin Oriental Palace, Luzern

DEGUSTATIONSMENU

TASCHENKREBS

Gurke | Kombu | Oscietra Kaviar

RAVIOLI

Hummer | Langustine | Lachs | Zitronenverbene

STEINBUTT

Celtuce | Walnuss | Weintraube | Vadouvan

APPENZELLER LAMM

Violette Artischocke | Taggiasca-Olive | Majoran

TÊTE DE MOINE

Macadamia | Aprikose | Holunderblütenhonig

PELARGONIUM SORBET

Gurke | Minze | Olivenöl

WALDERDBEERE

Rooibos | Mandel-Granita

CHF 350

Weinbegleitung ab CHF 165