

Wave

Bienvenue au restaurant « Wave ». Notre équipe de cuisine sous la direction de Christian Göpel et Max Muranka et notre équipe de restauration sous la direction de Thomas Buchschuster sont heureux de vous choyer chez eux !

Notre chef vous recommande

***Omble chevalier du Vieux Rhin
Caviar, pois chiches
épinards d'hiver
beurre blanc au babeurre***

CHF 65.00

de 2 personnes, découpé à table

***Chateaubriand traditionnelle
mousseline de pommes de terre
morilles, chou romanesco
Hollandaise à l'ail des ours***


CHF 70.00 par personne

für Sie am Tisch flambiert


***Filet de boeuf «Omer Pascha»
Rindsfilet flambiert mit Cognac
grüner Pfeffer, Tomaten concassées
mousseline de pommes de terre
morilles, chou romanesco***

CHF 70.00 pro Person

Hors d'œuvre

**Bleu d'Auvergne
chou rouge, orange
noix de pécan** 

CHF 26.00

**Maquereau
oignon, pomme, pumpernickel
piments verts** 

CHF 30.00

**Deux sortes de foie gras de canard
carotte, orange, brioche
noisette**

CHF 30.00

Potages

**Soupe au persil
huile aux herbes
boulettes au sbrinz**

CHF 19.00

**Oxtail claire
raviolo, légumes-racines**

CHF 19.00

Plat principal

Ravioli maison
jaune d'œuf, sbrinz
pesto à l'ail des ours 🌿

entrée CHF 26.00
principal CHF 36.00

Deux sortes de cochon de lait
jus de Bordeaux
polenta au vacherin
cassoulet aux haricots

CHF 60.00

Skrei poché
sauce à la moutarde Pommery
oignons de printemps
risotto aux lentilles beluga

CHF 60.00

Dessert

à partir de deux personnes
flambé à table

Crêpes Suzette 🌿

CHF 22.00

Baba au gin
pamplemousse
sorbet à la mélisse

CHF 19.00

Assortiment de fromages
de notre affineur
Kündig à Rorschach

petite portion CHF 17.00
grande portion CHF 23.00

Glaces et sorbets fait maison
sorbet à la mélisse
sorbet au fruit de la passion
glace à la vanille
glace à la crème aigre

CHF 4.60

Menu de dégustation

Composez vous-même votre menu
à partir de notre carte.

3 plats CHF 95.00
4 plats CHF 128.00

Allergies et intolérances

Veillez vous adresser à notre personnel de service.

- 🌾 sans gluten
- 🥛 sans lactose
- 🌿 végétarien
- 🌱 végétalien

Preuve de l'origine

bœuf, omble chevalier	Suisse
porc ibérique	Espagne
foie gras de canard	France
maquereau, skrei	Atlantique