

# AN

## AN Fine Dining

### AMUSE BOUCHE

tartelette | stracciatella di burrata | broccoli | ikura rogen  
blini | hamachi | pomelo | jalapeño

### KOHLRABI

chipotle | buttermilch | kaffirlimettenöl | birne

### WEISSE SPARGELN

passionsfrucht | vanilleöl | estragon

### HAMACHI

daikon | wasabi | fermentierte erdbeeren | kaffeeöl

### BRIOCHE

evoo | butter | iberico

### SAIBLING

koji | calamansi | shiro kombu | fingerlimes

### BLACK ANGUS

XO | yucatan escabeche | pilz kampot pfeffer essenz | sanchoöl

### POPCORN GLACE

merengue | majoran | crumble

### FRIANDISE

madeleine | weisse schokolade | szechuan | macadamia

6 Gang Menu mit Fleisch & Fisch – CHF 175

#### Upgrade

Oscietra Kaviar 7g | buttermilch | cassisholz

28 CHF

Foie Gras zum Black Angus 25g

18 CHF

# AIN

## **AN Fine Dining vegi Menu**

### AMUSE BOUCHE

tartelette | stracciatella di burrata | broccoli  
blini | pomelo | jalapeño

### **KOHLRABI**

chipotle | buttermilch | kaffirlimettenöl | birne

### **WEISSE SPARGELN**

passionsfrucht | vanilleöl | estragon

### **TOSTADA**

aubergine | mais | yuzu | feldkaviar | kaffeeöl

### BRIOCHE

evoo | butter | seitan | pickles

### **SELLERIE**

koji | ponzu | beurre noisette | shiro kombu | fingerlimes

### **IGELSTACHELBART**

tempeh XO | yucatan escabeche | pilz kampot pfeffer essenz | sanchoöl

### **POPCORN GLACE**

merengue | majoran | crumble

### FRIANDISE

madeleine | weisse schokolade | szechuan | macadamia

6 Gang vegetarisches Menu – CHF 175