

## BS Basel Les Trois Rois

*Das Grand Hotel Les Trois Rois liegt mitten in der Stadt Basel. Dort, wo im Mittelalter die Schiffe am Salzturm anlegten, um die begehrte Ware über den Rhein zu bringen. Mit über drei Jahrhunderten Geschichte gehört das Grand Hotel zu den traditionsreichsten Häusern Europas. Die Gäste erleben Gastfreundschaft und erlesene Gaumenfreuden in einem lebendigen Umfeld, das natürliche Eleganz mit Luxus vereint.*

Über das Les Trois Rois gibt es unzählige Geschichten. Napoleon Bonaparte, die Queen Elisabeth II., Pablo Picasso, Thomas Mann und viele mehr haben die exklusive Gastfreundschaft im Basler Grand Hotel genossen. Und solange die drei Könige ihren Platz oben an der Fassade innehalten, werden noch viele berühmte Namen im Gästebuch des Les Trois Rois ihren Eintrag finden. Den Gästen stehen 101 Zimmer und Suiten zur Auswahl.



Die Herberge «Drei Könige» am Blumenrain 8 wurde 1681 erstmals urkundlich erwähnt. Das Grand Hotel gilt seither als «Herrenherberge». Alles was Rang und Namen hat, traf sich im «Drei Könige». Die Basler Aristokratie hält dort ihre Familienanlässe ab. An der vornehmsten Adresse Basels finden bedeutende Staatsempfänge statt. Gekrönte Häupter, Diplomaten, Kaufleute und herausragende Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Kultur logieren im «Drei Könige». Im Lauf der Jahrhunderte vereinigen die Besitzer des Gasthauses verschiedene Gebäude, meist ehemalige Adelssitze. 1841/42 ersteht der reiche Schneidermeister Johann Jakob Senn die Liegenschaft. Er lässt die Häuser niederreißen. Nach den Plänen des Basler Architekten Amadeus Merian lässt Senn das Hotel «Les Trois Rois» bauen. Dessen Fassade und Umrisse sind bis heute bestimmend. Am 16. Februar 1844 wird das Grand Hotel neu eröffnet. Verschiedene Besitzer führen das Haus. 1936 bricht eine neue Ära an: Die Eigentümer stellen Direktoren ein und führen das Hotel nicht mehr selber. 1976 übernimmt die Gesellschaft des französischen Comte Guy

de Boisrouvraye das «Les Trois Rois». Im Jahre 2000 geht das Haus an die Richemont-Gruppe über.

### Umfassende Renovation

2004 erwirbt der Unternehmer Dr. h.c. Thomas Straumann das geschichtsträchtige Hotel. Nach denkmalpflegerischen Kriterien lässt er es renovieren und in die Zeit um 1844 zurückbauen. Gleichzeitig erhält das Hotel eine mit modernstem Luxus ausgestattete Infrastruktur für anspruchsvolle Gäste, wie es sich für eines der führenden Hotels in der Schweiz gehört. Am 20. März 2006 wird das traditionsreichste Hotel Basels, fortan «Les Trois Rois» genannt, feierlich wiedereröffnet.

**Grand Hotel Les Trois Rois – Rich in history, young at heart**

Leidenschaftonline.ch durfte Gast sein im Hause. Wir betreten das ehrwürdige 5-Sterne-Hotel durch die Drehtür und stehen im Eingangsbereich, wo wir von Marketingmitarbeiterin Andrea Jung, bereits erwartet werden. Sie führt uns durchs Haus und lässt uns an dessen Charme teilhaben. Der Rundgang führt in verschiedene Zimmer, so auch in die Präsidentensuite (Suite les Trois Rois). Später schlendern wir vorbei an einem Fenster, welches den Blick in die Küche freigibt. Chefkoch Peter Knogl ist mit seiner Brigade am Arbeiten. Nach dem Rundgang übergibt uns Andrea Jung in die Obhut von Vivien Loch, persönliche Assistentin von Peter Knogl. Sie führt uns ins Restaurant Cheval Blanc, wo wir vom Maître Cheval Blanc Giuseppe Giliberti an einen der runden Tische geführt werden. Das Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl gilt unbestritten als das Herz des Grand Hotels. Benannt ist es nach dem Lieblingswein des Inhabers Thomas Straumann. Cheval Blanc gilt als einer der beliebtesten Bordeaux Weine von allerhöchster Finesse. Im Drei-Sterne-Restaurant sorgen acht Köche und sechs Kellner für das Wohlergehen des Gastes. Dezent lila Noten verleihen dem Innenleben Jugendlichkeit und Frische. In der Raummitte steht ein opulentes Blumenbouquet. Der prunkvolle Raum des Cheval Blanc werden der grossen Küche Peter Knogls nur gerecht. Vom Tisch aus blicken wir auf den Rhein. Die Auswahl von Speis und Trank überlassen wir einerseits der Küche und andererseits dem Sommelier Christoph Kokemoor. «Die passenden Weine zu den Gerichten von Peter Knogl auszuwählen, ist eine Herausforderung. Ich achte darauf, dass die Weine sortentypisch gekeltert worden sind und sich somit klassisch präsentieren. Die Frucht soll möglichst nicht opulent betont sein», verrät er uns. «Die Weinkarte des Restaurants ist wandlungsfähig. Sie wird von den Bedürfnissen der Gäste getragen und von den traditionellen Weingütern, wie auch den Newcomern geprägt. Die Schwerpunkte liegen auf der Schweiz und Frankreich. Wobei der Rest Europas nicht fehlen darf. Die Karte ist dabei ausgeglichen zwischen bekannten und unbekanntem Gewächsen, so dass es für den Gast etwas zu entdecken gibt.» Ein guter Wein zeichnet sich durch Eleganz, Finesse, Struktur, Balance zwischen Säure und Schmelz, ein paar Ecken und Kanten, Tiefgang und einer klaren Aussage aus.



Seit 2015 wird die Kochkunst von Peter Knogl mit drei Michelin Sternen bewertet. Ein Jahr zuvor verlieh ihm GaultMillau Schweiz den 19ten Punkt. Somit zählt er zu den drei besten

Köchen der Nation. Die Verantwortlichen des Grand Hotel «Les Trois Rois» sprechen von einem Glücksfall, dass Peter Knogl seit 2007 im Cheval Blanc konsequent seinen Weg verfolgt – denn er hat alles, was einen grossen Küchenchef auszeichnet. Bodenständig bleibt er seinem Stil treu und ist doch immer offen für neue Einflüsse. Kurzlebige Moden sind ihm fremd, er entwickelt lieber das Eigene konsequent weiter. Seine Kreationen, die französische Haute Cuisine mit mediterranen und asiatischen Einflüssen bereichern, konzentrieren sich auf das Wesentliche und suchen immer die meisterhafte Symbiose der Zutaten – zubereitet aus dem Besten, was die Natur hergibt. Die Küche des Cheval Blanc ist ein Zusammenspiel von Aromen, Farben und harmonischen Geschmack.

Im Cheval Blanc by Peter Knogl verbrachten wir einen unvergesslichen Mittag. Seine Küche überschreitet Grenzen! Trotz Höchstbewertungen seiner Arbeit ist Peter Knogl ruhig und bescheiden geblieben. Kochen sei sein ganzer Lebensinhalt. Es beschäftige ihn während 24 Stunden täglich. Das Ambiente ist königlich, die Atmosphäre genussvoll. Das Serviceteam arbeitet äusserst professionell und schafft es unaufdringlich die hervorragenden Gerichte zu kommentieren. Peter Knogls Teller haben Power, Finesse und Eleganz.



Nachdem Peter Knogl uns Einblicke in seine kompromisslose Art des Kochens gewährte, durfte sich Leidenschaftonline.ch mit dem Grandchef unterhalten: Diskret tritt er auf, seine Erscheinung ist imposant, sein Händedruck markig. Im Cheval Blanc hat er den idealen Rahmen für sich und seine Kochkunst gefunden; hier kann er sich weiterentwickeln und seine Ideen frei umsetzen. Aufgewachsen ist Peter Knogl im Bayerischen Land in Deggendorf. Die konsequente Erziehung auf dem Bauernhof, habe ihm in seinem harten Beruf sehr geholfen. Besonders dabei, die Höhen und Tiefen besser zu überstehen. Namentlich die Tiefen. Schon als kleiner Bub wusste er, dass er einmal den Kochberuf ausüben würde. Die Mutter hat ausgezeichnet gekocht. Jeden Tag gab es – aus frischen Zutaten zubereitet – eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert.

*- Inwieweit hat Sie die mütterliche Küche geprägt?*

Wir waren nahezu Selbstversorger auf unserem Bauernhof. So kamen täglich erntefrische Produkte auf den Tisch. Meine Mutter, meine Grossmutter und meine Tante waren sehr gute Köchinnen. Die Liebe zum frischen Produkt hat mich von Kindsbeinen an geprägt. Mittlerweile darf ich in der mütterlichen Küche nicht mehr kochen, da sie findet, dass ich zu viel Geschirr benötige.

*- Was fasziniert Sie am Kochen?*

Wir machen Menschen glücklich. Mein grösstes Vergnügen ist es, Qualitätsprodukte auszusuchen und zuzubereiten. Meine grösste Freude: Mit einer Küche voll Farben und Formen, voll Geschmack und Sonne meine Kundschaft zu verwöhnen. Meine grösste Befriedigung: Durch meine Küche Wohlgefühl zu vermitteln.

## **«Drei-Sterne-Koch ist kein Beruf sondern eine Passion»**

*- Welches Konzept verfolgen Sie in Ihrer Küche?*

Unsere Küche ist auf Geschmack aufgebaut. Coole Produkte sind auch wichtig – und die Saisonalität natürlich.

*- Sie werden immer wieder als Klassiker bezeichnet?*

Klassisch ist immer gut. Wie in der Musik. Wer die Klassik beherrscht, kann auf dieser Basis andere Dinge aufbauen. Dennoch würde ich meine Küche nicht als klassisch bezeichnen. Unser Aufbau ist zwar klassisch, doch wir kochen mittlerweile recht international, mit asiatischen Einflüssen und vielen anderen Geschmacksrichtungen. Wir interpretieren die klassische Küche neu. Beispielhaft für meine Küche ist etwa mein Lammgericht mit Ingwer oder die Kalbsmilke mit einem Jus aus Yuzu und grünem Pfeffer. Eigentlich ein klassisches Produkt, auch durchaus klassisch zubereitet, jedoch modern umgesetzt, mit asiatischem Einfluss. Wichtig dabei ist, dass die Geschmackskomponenten nebeneinander existieren können, sich gegenseitig beflügeln. Der Geschmack ist für mich wichtiger, als die Optik. Zu oft habe ich erlebt, dass Essen, das zu schön aussieht, nicht sonderlich gut schmeckt.

Den Grundstein für Knogls Aufstieg in die kulinarische Champions League legte seine über 30-jährige Laufbahn in der internationalen Sternegastronomie mit prägenden beruflichen Stationen, wie im Tantris bei Heinz Winkler und im Tristán unter Gerhard Schwaiger auf Mallorca sowie bei Dominique Le Stanc im Hotel Negresco in Nizza. Ab 1996 leitete Knogl als Executive Chef die Gastronomie sowie das Restaurant El Lido (1 Stern im Guide Michelin) im Hotel Las Dunas in Spanien, anschliessend war er als Küchenchef in Aschau bei Heinz Winkler tätig, bevor es ihn 2004 in die Schweiz zog. Zuerst an den Genfersee, ins Le Trianon im Le Mirador Kempinski, für das er auf Anhieb einen Michelin-Stern erkochte, dann schliesslich 2007 an den Rhein nach Basel als Küchenchef ins Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois.

*- Welches war für Sie die prägendsten Stationen auf Ihrem Weg ins Cheval Blanc?*

Im Hotel Schaus im bayrischen Viechtach habe ich Koch gelernt. Danach folgten zahlreiche Arbeitsaufenthalte in angesehenen und gastronomisch anspruchsvollen Häusern. Die prägendsten Stationen waren sicherlich bei Heinz Winkler im Tantris in München und später in dessen Residenz in Aschau, bei Gerhard Schwaiger im Restaurant Tristan auf Mallorca, bei Dominique Le Stanc im Hotel Negresco in Nizza und bei Joël Antunes im Restaurant Le Saveur in London. Am längsten und intensivsten war die Zusammenarbeit mit Heinz Winkler. Er war ein knallharter, fordernder Chef, aber er hatte immer eine klare Linie. Sein Streben nach Perfektion und geschmacklicher Harmonie, sein grosser Respekt vor den Produkten

und deren natürlichem, unverfälschtem Geschmack – das alles hat mich immer wieder aufs Neue beeindruckt und auch meine eigene Arbeit geprägt.



*- Wie kamen Sie in die Schweiz, nach Basel und damit ins Cheval Blanc?*

Die gewonnen Einblicke in verschiedene Küchen gaben mir wertvolle Impulse für meine eigene Stilsuche und ermutigten mich, beruflich meinen eigenen Weg zu gehen und selbst Regie zu führen, zuletzt als Exekutivchef in den Fünf-Stern-Hotels Las Dunas Beachhotel & Spa in Marbella und Le Mirador Kempinski auf dem Mont-Pèlerin bei Vevey. Nach den hektischen Jahren, in denen ich gleich für mehrere Restaurants verantwortlich und zugleich für die Personalführung, das Management und die Logistik zuständig war, bekam ich den Hinweis, dass die Stelle als Küchenchef im Gourmetrestaurant Cheval Blanc in Basel frei würde. Ich bewarb mich, wurde eingeladen, durfte probekochen (das erste Mal in meinem Leben) und erhielt die Stelle.

*- Worauf achten Sie beim Einkauf Ihrer Produkte? Wonach haben Sie Ihre Lieferanten ausgesucht? Können da lokale und regionale Produzenten mithalten?*

Grundsätzlich passen wir unsere Gerichte dem erntefrischen Angebot an. Wir müssen schauen, was topfrisch bei uns reinkommt. Damit arbeiten wir.

Es gibt sicherlich Bauern in der Schweiz, die Gemüse oder Fleisch in hoher Qualität liefern könnten, doch letztlich scheitert es an den grossen Mengen, die wir benötigen und die die Bauern nicht beständig liefern können. Kontinuität auf einem hohen Niveau ist extrem wichtig.

Wagyu-Rind wird ja auch in Europa gezüchtet. Ich halte davon nichts. Es ist wie mit dem schwarzen Trüffel aus dem Périgord. Er ist der beste schwarze Trüffel der Welt, und das hat seinen Grund: Das Klima und der Boden sind eben genau dort und nicht irgendwo sonst perfekt.

*- Wie ist Ihr Verhältnis zu Luxusprodukten in der Küche?*

Luxusprodukte gibt es für mich nicht. Ein gutes Produkt ist zentral für meine Küche. Luxus ist eine Interpretation von uns Menschen.

*- Wie oft wechseln Sie die Karte? Und wie geht ein solcher Wechsel vor sich?*

Vier bis fünf Mal jährlich wechseln wir rund die Hälfte des Angebotes, wobei die Klassiker auf der Karte stehenbleiben. Beim Wechsel achten wir etwa auf das jahrzeitliche Angebot. Im Winter können die Gerichte etwas herzhafter sein, während im Sommer die leichte Küche dominiert. Ein Blick aus dem Fenster hilft oftmals...

Die Weine werden in enger Zusammenarbeit mit dem Sommelier ausgewählt. Wobei die Küche den Wein vorgeben muss! Die Sommeliers verstehen dies meist nicht.

Die Küche fährt den Bob, der Anschieber ist der Wein. Der Sommelier muss mit seinem Wein das Essen pushen. Die Kunst des Sommeliers ist es, den perfekten Wein zum Essen anzubieten. Dafür ist Einfühlvermögen gefragt.

Wenn ich auswärts essen gehe, wähle ich grundsätzlich keine Weinbegleitung. Ich wähle meinen Wein aus dem Angebot selbst aus. Bei ganz grossen Restaurants macht eine Weinbegleitung Sinn. Die haben 800 Positionen auf der Karte.

*- Mit 19 GaultMillau-Punkten und drei Michelin-Sternen zählen Sie zu den allerbesten Köchen des Landes. Was bedeuten Ihnen diese Auszeichnungen? Und wie entscheidend sind diese für Ihre Gäste?*

Der Weg dahin ist sehr schwer. Für mich ist es eine schöne Geschichte. Ich vergleiche diesen Erfolg mit einem Olympiasieg in einer Mannschaftssportart. Wichtig dabei ist das Team. Jeden Tag birgt neue Herausforderungen.



*- Wie bezeichnen Sie Ihren Kochstil?*

Ich verfolge konsequent meinen Stil, stets bestrebt, die perfekte Balance zu finden. Die grösste Kunst beim Kochen besteht darin, die Zutaten ideal zu kombinieren und gleichzeitig deren Eigengeschmack optimal zu bewahren.

*- Saucen mit einem grandiosen Tiefgang spielen in Ihren Gerichten eine Hauptrolle. Daher werden Sie gemeinhin als «Saucenkönig» betitelt? Was macht denn eine wirklich gute Sauce aus?*

Saucen waren für mich stets wichtig. Und ich hatte das Glück, bei Chefs zu arbeiten, für die die Saucen ebenfalls wichtig waren. So etwa bei Heinz Winkler. Die Kunst für eine gute Sauce ist es, zu erkennen, wann sie den Höhepunkt erreicht hat. Wir arbeiten viel mit Essig, mit Butter... Rahm und Butter sind aus der französischen Küche nicht wegzudenken. Als Geschmacksträger verleihen sie vielen Gerichten das gewisse Etwas. Dies gilt besonders für die Sauce. Die Grundlagen für die guten Saucen stammen von meinen ehemaligen Küchenchefs.

Die Saucen und die Geschmäcke sind sicher mein Schwerpunkt. Darum serviere ich fast alle Gerichte mit einem Löffel. Eigentlich will ich nur bei Fleischgerichten ein Messer eindecken. Der Gast soll möglichst alles mit Löffel essen. Das ist viel interessanter. Es passt alles drauf und bringt alle Geschmäcke gleichzeitig in den Mund.

*- Geschmacklich muss im Mund etwas passieren – eine Ihrer Aussagen...*

Es muss mich emotional berühren. Ein tolles Gericht muss auf den Punkt stimmen und sollte in Erinnerung bleiben.

*- In wie weit muss Ihre Küche wirtschaftlich arbeiten?*

Ich treffe sämtliche Entscheidungen im Cheval Blanc. Dies erlaubt mir selbständig zu arbeiten, jedoch ohne finanzielle Risiken. Wir schreiben schwarze Zahlen.

*- Welcher Teller ist Ihr Favorit? Und warum?*

Schwierig. Gehobelte Entenleber mit Taschenkrebs und grünem Apfel. Taube mit marokkanischen Aromen.

*- Welches sind Ihre Ziele und welche Ihre Visionen?*

Gesund zu bleiben. Den Beruf noch einige Jahre ausüben zu können. Den Erfolg aufrecht zu erhalten.

Vision: Weiterentwicklung des Küchenstils.

*- Welche kulinarischen Trends sind für Sie erkennbar?*

Die Zukunft wird dem Produkt gehören. Es soll im Mittelpunkt stehen. Weiter an Bedeutung wird die Geschmacksrichtung Umami (herzhaft) gewinnen. Die asiatische Küche wird die europäische zudem stärker beeinflussen. Sie ist gesund, leicht und geschmackvoll.

*- Welche Zukunft sehen Sie für die Spitzengastronomie?*

Gutes Essen wird immer gefragt sein. Es wird immer Leute geben, die sich dies leisten können. Unterschiedlich gelagerte Restaurants wird es immer geben. Viele haben ihren Schwerpunkt in der Unterhaltung und in der Modernität – in den Grossstädten wollen die Leute oft nicht mehr im Anzug im Restaurant sitzen -, aber was sicherlich überleben wird, ist das Produkt. Künftig wird vermehrt einfach gut gekocht, den guten Geschmack bewahrt und das herausragende Produkt gesucht werden. Wenn die Gäste zwanzig verschiedene Komponenten auf dem Teller haben, verstehen sie das Ganze oft nicht mehr. Sie dürfen nicht überfordert werden. Essen muss Spass machen, muss Genuss sein für die Sinne. Es muss etwas im Mund passieren. Das ist die Zukunft.



# Restaurant Cheval blanc

im Grandhotel Les Trois Rois

Blumenrain 8

4001 Basel

[www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)



## Rezepte



**Milchlamm-Rücken aromatisiert mit Paprikaöl und Ingwer**



### *Zutaten:*

#### *Milchlamm-Rücken*

1	Milchlamm-Rücken
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Sonnenblumenöl
2	Knoblauchzehen
1	Rosmarinzweig
1	Thymianzweig
100 g	Butter
2 EL	Paprikaöl
1 TL	Ingwer, frisch gerieben
2	Basilikumblätter, fein gehackt

#### *Coco-Bohnen*

200 g	Coco-Bohnen
20 g	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
	Salz
1	Bohnenkrautzwig, Blätter gezupft und gehackt

### *Zubereitung:*

#### *Milchlamm-Rücken*

Den küchenfertigen Milchlamm-Rücken mit Salz und Pfeffer würzen und in heissen Sonnenblumenöl goldgelb anbraten. Den Knoblauch und die Kräuterzweige dazugeben und im auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten garen. Den Milchlamm-Rücken bei 70° C etwas ruhen lassen und anschliessend in der aufgeschäumten Butter nachbraten. Das Paprikaöl und den Ingwer vermischen und den Lamm-Rücken damit bestreichen und die gehackten Basilikumblätter darübergeben.

#### *Coco-Bohnen*

Die Coco-Bohnen in feinste Streifen schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren. Die gehackte Schalotte in der Butter anschwitzen und die blanchierten Bohnenstreifen dazugeben. Mit Salz und Bohnenkraut abschmecken.

#### *Anrichten*

Den Milchlamm-Rücken in gleichmässige Stücke schneiden und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Coco-Bohnen und die frittierten Artischockenherzen daneben anrichten.

**Pralinéparfait mit Zitronengelée und Karamellisierten Haselnüssen**



## Zutaten:

### *Zitronen-Sablé-Teig*

115 g	Butter
50 g	Puderzucker
20 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
1½	Eigelb
3 g	brauner Rum
1 g	Backpulver
120 g	Mehl
2	Zitronen, abgeriebene Schale

### *Zitronengelée*

30 ml	Zitronensaft
10 ml	Limettensaft
40 ml	Mineralwasser ohne Kohlensäure
20 g	Zucker
¼	Vanilleschote
½	Zitrone, abgeriebene Schale
1 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

### *Pralinéparfait*

40 g	Zucker
15 ml	Wasser
1 g	Gelatine
2	Eigelb
30 g	Mandel-Haselnuss-Paste (Fachhandel)
10 g	Haselnuss-Paste (Fachhandel)
140 ml	Rahm, geschlagen

### *Garnitur*

Meringue  
karamellierte Haselnüsse

## *Zubereitung:*

### *Zitronen-Sablé-Teig*

Die Butter schaumig schlagen, die restlichen Zutaten beifügen und zu einem Teig kneten. Danach 1 Stunde kühl stellen. Den Teig ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Im auf 180° C vorgeheizten Backofen 6 Minuten backen.

### *Zitronengelée*

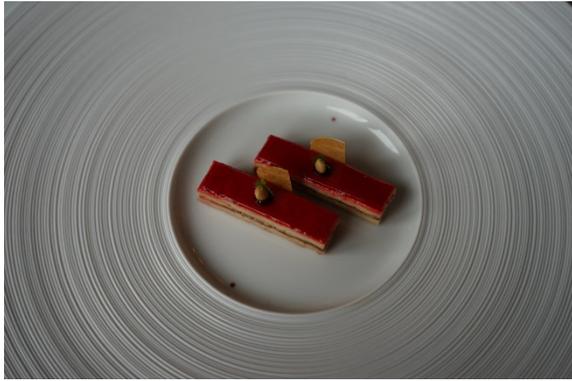
Alle Zutaten bis auf die Gelatine zusammen aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darrunterrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald das Gelée fest geworden ist, mit dem Schneebesen durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

### *Pralinéparfait*

Zucker und Wasser kochen, bis der Sirup grosse Blasen schlägt (120° C), die Gelatine darin auflösen. Die Eigelbe schaumig schlagen und den Zuckersirup in feinen Fäden darunterziehen. Die Eimasse nach und nach unter die flüssige Pralinen-Masse und Haselnuss-Paste geben, so dass keine Klumpen entstehen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben. In eine Form füllen und mindestens 24 Stunden im Tiefkühler kühl stellen.

### *Anrichten*

Das Parfait in die gewünschte Form schneiden, auf die Teig-Rechtecke legen und nach Belieben mit Zitronengelée, Meringue und den karamellisierten Haselnüssen anrichten.



Entenleber, Feige und Earl Grey



Geräucherter Aal, rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi



Eigelb-Ravioli, Creme-Spinat und weisser Alba-Trüffel



Gebratenes Kalbsbries, Yuzu, Pfeffer und Pilz-Creme



Rehrücken aus der Steiermark, Sellerie-Moussline und Rouenaiser Sauce



Auswahl vom Käsewagen mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette



Grüner Apfel, Verveine und Joghurt