



DAS MÖBIUS MENÜ

ART(I)SCHOCK

Marinierte Poveraden
Schwarze Trüffelvinaigrette | Zartbittersalat | Parmesan

WALD.WASSER

Waldpilz.Consomme
Gefüllte Paccheri | Knusper.Kümmel

BAR DE LIGNE

Europäischer Wolfsbarsch
Beurre Rouge | Selleriegemüse

TAFEL ABER SPITZ

Höllerschmid sein Kalbstafelspitz gegrillt
Spinat | Rösti | Apfelkren | gestockter Sud

FAÇON HAEBERLIN

Pochierter Pfirsich
Pistazieneis | Champagner.Sabayon

4 Gang 98.- p.P. (ohne Salzwasser) | 5 Gang 115.- p.P.
(Menü wird tischweise serviert)

ES BEGINNT

OYSTER TIME

Frische Austern nach Marktangebot
3 Stk. 14.-
6 Stk. 28.-
9 Stk. 40.-

TARTARE DE FILET DE BŒUF

irisches Rinderfilet handgeschnitten
Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni |
Gewürzgurke | Knusperbrot
26.-

ART(I)SCHOCK

Marinierte Poveraden
Schwarze Trüffelvinaigrette
Zartbittersalat | Parmesan
24.-

ES LÄUFT

RETOUR DE PLAGE

Bouillabaisse signature №¹
Pastis | Orange | Safran |
Salzwasserfische | Rouille
32.-

DER REIS IST HEISS

Cremiges Risotto | Steinpilze
22.-

WALD.WASSER

Waldpilz.Consomme
Gefüllte Paccheri | Knusper.Kümmel
22.-

FAN.ARTIKEL

Feine Kalbskutteln
Martinique Chili | Oliven | Parmesan
Tomate Frito
24.-



MITTENDRIN

BAR DE LIGNE

Europäischer Wolfsbarsch
Beurre Rouge | Selleriegemüse
44.-

TAFEL ABER SPITZ

Höllerschmid sein Kalbstafelspitz gegrillt
Spinat | Rösti | Apfelkren | gestockter Sud
42.-

MÖBIUS SIGNATURE №²

24 h geschmorte Ox.Backe
Perlzwiebel | Wurzelwerk
Kartoffelpüree nach Joël Robuchon
36.-

DAS GEHT IMMER

DAS MÖBIUS MINI MAGNUM EIS

mit Espresso von Andraschko
8.-

WIENER WAHNSINN

Wiener Palatschinken & die Marillenmarmelade
Puderzucker und das ist dann auch die Wahrheit.
16.-

FAÇON HAEBERLIN

Pochierter Pfirsich
Pistazieneis | Champagner.Sabayon
22.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Waldbeerensorbet
14.-
mit Reisetbauer Axberg Vodka
20.-

KÄSE VOM AFFINEUR

Maître Yves Bordier aus der Bretagne
süß – fruchtige Begleitung | Brot
3 oder 5 Stück
16.- | 22.-