



„Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand.

Das Aussergewöhnliche ihren Wert.“

Oscar Wilde

Herzlich Willkommen im epoca by Tristan Brandt – Zeit für das Besondere! Die Welt gehört denen, die sie geniessen. Deshalb nehmen wir Sie heute Abend mit auf eine Reise in unsere spannende Genusswelt. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie Ihre kulinarische Auszeit. Wir, kulinarischer Patron Tristan Brandt, Küchenchef Niklas Oberhofer und das gesamte epoca-Team, laden Sie dazu ein, eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt zu erleben. Freuen Sie sich auf eine moderne französische Küche, kombiniert mit regionalen Produkten und asiatischen Einflüssen. Niklas Oberhofer verbindet gekonnt Kulinarik mit Kunst auf dem Teller. Dazu empfiehlt und kredenzt Ihnen unser Service die passende Getränkebegleitung. Wir wünschen Ihnen bei uns einen unvergesslichen Aufenthalt unter Freunden.

Viel Spass im epoca by Tristan Brandt – Genuss mit allen Sinnen!

Herkunftsbezeichnung

Alpenzander: CH

Ormalinger Freilandschwein: CH

Kaisergranat: FR

Taube: FR

Kulinarischer Einstieg

Amuse Bouche

PILZSALAT

Pastinake | Sherry | Liebstöckel

SIGNATURE

ALPENZANDER

Krautstiel | Kalbsmilken | schwarzer Knoblauch

ORMALINGER FREILANDSCHWEIN

Rosenkohl | Schnittlauch | XO-Sauce

KAISERGRANAT

schwarze Topinambur | Haselnuss | Kaviar

TAUBE

Rotkraut | Maroni | Foie Gras

SIGNATURE FLORA

SELLERIE

schwarze Topinambur | Estragon | Feige

URDINKEL-KERNOTTO

Shiitake | Cedro | Bergkäse

RANDE

Quitte | Brioche | Miso

BLUMENKOHL

Krautstiel | Koji | Vogelbeere

« AFFINEUR CHÄSLAUBE »

Pumpernickel | Tanne | Holunderbeere

PREISELBEERE

Joghurt | Roggen | Mohn

NOUGAT

Petersilie | Banane | Ingwer

Ausklang

Kleine kulinarische Reise 6 Gang 255 CHF

Große kulinarische Reise 8 Gang 295 CHF