

MITTAGSMENU

VORSPEISE

Felchen, Kräuter Brïoche, Gurken
Sesam Falafel, Fenchel Salat, Zitronen Mayonnaise

ZWISCHENGERICHT

Spargel Suppe, Ricotta Samosa, Cashew Granola
Rindsonglet, Hibiskus Kartoffelpüree, Shiso Radiesli

HAUPTGERICHT

Dorade, Rote Linsen, Ingwer Rïebli
Kalb, Kichererbsen Krokette, Muskat Broccoli
Limetten Risotto, Frïhlingszwiebeln, Rosmarin Öl

DESSERT

Käseauswahl, Kürbiskern Cantucci, Birnen Chutney
Grapefruit Szechuanpfeffer Sorbet, Quark Mousse, Pekan Krokant

3 Gang Menu
99

4 Gang Menu
129

5 Gang Menu
146

WEISSWEIN

Tagesempfehlung unseres Sommeliers
18

ROSE

2022 Château Galoupet Cru Classé de Provence Rosé Magnum
16

ROTWEIN

Tagesempfehlung unseres Sommeliers
20

DESSERT

2005 Domaine Lapeyre Petit Manseng Jurançon Magnum
25

pro Glas 1 dl

Herkunft Felchen & Rind / Schweiz, Dorade / Italien, Kalb / Schweiz
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MWST / TVA

Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.