

## MITTAGSMENU

### VORSPEISE

Flusskrebse, Gurken Tapioka, Dill Labneh  
Burrata, Fenchel Apfel Ceviche, Zitrone

### ZWISCHENGERICHT

Kohlrabi Kokos Suppe, Paneer Samosa, Cashew Granola  
Rinds Onglet, Grüner Pfeffer Jus, Stangensellerie

### HAUPTGERICHT

Lachs, Rüeblli Quinoa, Sternanis Orangen Gel  
Kalbsschulter, Kartoffelpürée, Estragon Erbsen  
Linsen Feta Burger, Petersilien Zucchini, Kreuzkümmel Espuma

### DESSERT

Käseauswahl, Apfelsenf, Rosmarin Knäckebrot  
Brennnessel Glacé, Ananas Kompott, Baumnuss Krokant

3 Gang Menu  
99

4 Gang Menu  
129

5 Gang Menu  
146

### WEISSWEIN

2023 Domaine de Bellevue Jérôme Bretaudeau Muscadet Loire  
20

### ROSE

2022 Château Galoupet Cru Classé de Provence Rosé  
16

### ROTWEIN

Domaine Grand'Cour Jean-Pierre Pellegrin Grand'Cour rouge Genève  
22

### DESSERT

2022 Weingut Stäger Maienfelder S88 Scheurebe Auslese Magnum  
24

pro Glas 1 dl

Herkunft Flusskrebse / Frankreich, Rind / Schweiz,  
Lachs / Norwegen, 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.