

## MITTAGSMENU

### VORSPEISE

Lachsforelle, Sesam Salsa, Grill Peperoni

*Vegetarisch / Tofu*

Wachtelbrust, Zitronen Mais, Ricotta Creme

### ZWISCHENGERICHT

Thymian Sellerie Suppe, Apfel Relish, Haselnüsse

Lammfilet, Langpfeffer Jus, Bohnen

### HAUPTGERICHT

Kabeljau, Limetten Linsen, Broccoli

Kalb, Brombeer Polenta, Artischocken

Tomaten Risotto, Sternanis Churros, Pecorino

### DESSERT

Käseauswahl, Fenchel Chutney, Pistazien Cantucci

Kerbelwurzel Glacé, Trauben Kompott, Mandel Krokant

3 Gang Menu

98

4 Gang Menu

128

5 Gang Menu

145

### WEISSWEIN

2018 Chablis Vieilles Vignes Gilbert Picq & Fils

20

### ROSE

2021 Chateau Galoupe Cru Classé Rosé Provence

18

### ROTWEIN

2020 Laura Lardy Fleurie «Les Côtes» Gamay Beaujolais Magnum

20

### SÜSSWEIN

2015 Domaine Bott Geyl Mandelberg Grand Cru Vendanges Tardives

24

pro Glas 1 dl

Herkunft Lachsforelle / Schweiz, Wachtel / Frankreich, Lamm & Kalb / Schweiz, Kabeljau / Norwegen

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST / TVA

Liebe Gäste,

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