

# DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

---

## VITELLO AL TARTUFO

DÜNN GESCHNITTENES KALBFLEISCH | TRÜFFELSAUCE

Vitello al tartufo | thin sliced veal | truffle sauce

22.00

## WEISSE TOMATENCRÈMESUPPE

JAKOBSMUSCHEL | BASILIKUMÖL

White tomato cream soup | scallop | basil oil

14.00

## GEBRATENER SKREI

MIT RANDEN-MEERRETTICHRISOTTO

Roasted skrei

with beetroot-horseradish risotto

26.50

## ROSA GEBRATENES BLACK ANGUS ENTRECÔTE

PORTWEINJUS | SAUERRAHM-GRIESSSTRUDEL | BOHNEN-PETERSILIENCRÈME | GEFÜLLTE MORCHELN

Pink roasted black angus beef entrecôte

port wine gravy | sour cream-semolina strudel | bean-parsley cream | stuffed morels

49.00



## MASCARPONEMOUSSE

MARONICRÈME | FRISCHE BEEREN

Mascarpone mousse | sweet chestnut cream | fresh berries

12.00

## KOMPLETTES 5-GANG MENU

complete 5-course menu

CHF 110.00



VEGETARISCH | vegetarian



VEGAN | vegan