

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

KALBSBRATEN DÜNN AUFGESCHNITTEN

SNITTLAUCH-VINAIGRETTE | FRISCHER MEERRETTICH | RADIESCHEN

Thin sliced veal roast | chive vinaigrette | fresh horseradish | radishes

19.00

KRÄUTERSCHAUMSUPPE | MIT ROSE VOM GEBEIZTEN LACHS

Herbal foam soup | with rose of pickled salmon

11.00

FLANKSTEAK

PORTWEIN-SCHALOTTENJUS | TESSINER POLENTA | GRILLGEMÜSE

Flank steak

port wine-shallot gravy | Ticino polenta | grilled vegetables

42.00

HIMBEERMOUSSE

JOGHURT-CRUMBLE | GRÜNTÉE | HOLUNDERBLÜTENSCHAUM

Raspberry mousse

yogurt crumble | green tea | elderflower foam

13.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 79.00

ALPENZANDER

WEISSWEINSCHAUM | ROSMARINKARTOFFELN | SPITZKOHL

Alpine pikeperch

white wine foam | rosemary potatoes | pointed cabbage

46.00