

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

SWISS WAGYU BEEF CARPACCIO

PARMESAN | RUCOLA | KAPERN

Swiss Wagyu beef carpaccio | Parmesan cheese | rucola | capers

19.00



EIERSCHWÄMMLIESSENZ

TRÜFFELRAVIOLI | SCHNITTLAUCH

Chanterelle essence | truffle ravioli | chives

12.50

FALERA WEIDELAMMRÜCKEN

BERGKRÄUTERJUS | POMMES DAUPHINE | PETERSILIENWURZEL

Saddle of Falera pasture lamb

mountain herb gravy | dauphine potatoes | parsley root

43.50

PASTEL DE NATA

TONKABOHNE | PISTAZIE

Pastel de nata | tonka bean | pistachio

13.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 82.00



EIERSCHWÄMMLI À LA CRÈME

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL | BASILIKUM | KIRSCHTOMATEN | WILDKRÄUTER

Chanterelles à la crème

roasted napkin dumplings | basil | cherry tomatoes | wild herbs

29.50



VEGETARISCH | vegetarian

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.