

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

GERÄUCHERTE FORELLE

RANDEN-MEERRETTICHCRÈME | KAVIAR | DILL

Smoked trout | beetroot-horseradish cream | caviar | dill

22.00

KRÄUTERCRÈMESUPPE | MIT JAKOBSMUSCHEL

Cream of herb soup | with scallop

12.50

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK

TRÜFFELJUS | BRAMATA-POLENTA | WILDER BROCCOLI

Pink roasted saddle of veal steak

truffle gravy | bramata polenta | wild broccoli

54.00

LIME PIE

MERINGUE-CRUNCH | HIMBEERSORBET

Lime pie | meringue crunch | raspberry sorbet

13.50

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 95.00

SWISS WAGYU KNUCKLE STEAK

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI | TERIYAKI-GEMÜSE

Swiss Wagyu knuckle steak

sweet potato gnocchi | teriyaki vegetables

67.00

AUF DER HAUT GEBRATENES LAGO MAGGIORE ZANDERFILET

ROSMARINKARTOFFELN | RAHMSAUERKRAUT

Lago Maggiore pikeperch fillet fried on the skin

rosemary potatoes | creamy sauerkraut

48.00

 VEGETARISCH | vegetarian

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