

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

RINDSCARPACCIO

PARMESANCREME | FRITTIERTE KAPERN

Carpaccio of beef | Parmesan cream | fried capers

19.00

KLARE SAFRAN-TOMATENCONSOMMÉ

HAUSGEMACHTE BASILIKUM-FRISCHKÄSE-RAVIOLI | RIESENCREVETTE

Clear saffron-tomato consommé | homemade basil-fresh cheese ravioli | king prawn

14.50

GEBRATENER WINTERKABELJAU

MEERRETTICH-SCHAUM | RISOTTO | GLASIERTE RANDEN

Roasted winter cod

horseradish foam | risotto | glazed beetroot

46.00



CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNENGLACE

Crème brûlée | tonka bean ice cream

14.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 87.00

ARGENTINISCHES OJO DE AGUA RINDSENTRECÔTE 220G

GRÜNE PFEFFERRAHMSAUCE | PARMESAN TRUFFLE FRIES | SPECKBOHNEN

Argentinian Ojo de Agua beef entrecôte 220g

green peppercorn cream sauce | Parmesan truffle fries | bacon beans

54.00

RAGOUT VOM ALPENARENA BIO RIND AUS FALERA

PIZOKEL | KALETTES

Ragout of Alpenarena organic beef from Falera

Pizokel | kalettes

36.00



VEGETARISCH | vegetarian

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