

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

MARINIERTER KRÄUTERSEITLINGE

GETRÜFFELTER KARTOFFELSCHAUM | WILDKRÄUTER

Marinated kind oyster mushrooms | truffled potato foam | wild herbs

17.00

CURRYCRÈMESUPPE

MIT POULET-SATAY

Cream of curry soup | chicken satay

12.50

SCHWEIZER BIO KALBSRÜCKENSTEAK ROSA GEBRATEN

PORTWEINJUS | FREGOLA SARDA | WILDER BROCCOLI

Swiss organic saddle of veal steak roasted pink
port wine gravy | fregola sarda | wild broccoli

57.00

CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNENGLACE

Crème brûlée | tonka bean ice cream

14.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 93.00

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

GEBRATENES SKREIFILET

BEURRE BLANC | KERBELWURZEL | BABYSPINAT

Roasted fillet of skrei
beurre blanc | chervil root | baby spinach

48.00

 VEGETARISCH | vegetarian

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