

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

TEMPURA-CREVETTES | TOBIKO-MAYONNAISE

Tempura prawns | tobiko mayonnaise

19.00

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE | MIT GERÄUCHERTER FORELLE

Cream of bear's garlic soup | smoked trout

13.50

ZWEIERLEI VOM LAMM

GESCHMORTE HAXE | ROSA GEBRATENER RÜCKEN

KARTOFFELGRATIN | RATATOUILLE

Duo of lamb

braised knuckle | pink roasted loin

potato gratin | ratatouille

54.00



QUARKMOUSSE | BASILIKUM-ERDBEEREN | PISTAZIENGLACE

Curd mousse | basil strawberries | pistachio ice cream

14.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 89.00

FLANK STEAK SOUS-VIDE GEGART

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES | COLE SLAW | GRILLGEMÜSE

Flanc steak sous-vide

sweet potato fries | cole slaw | grilled vegetables

53.00

GEBRATENES SCHOTTISCHES LACHSFILET

BÄRLAUCHSAUCE | FREGOLA SARDA | CHERRYTOMATEN

Roasted Scottish salmon fillet

bear's garlic sauce | fregola sarda | cherry tomatoes

47.50



VEGETARISCH | vegetarian

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