

## MITTAGSMENU

### VORSPEISE

Geräucherte Felchen, Quinoa Gurken, Dill Creme  
Weisser Spargel, Zitronen Frischkäse, Haselnuss Granola

### ZWISCHENGERICHT

Kohlrabi, Zitronengras Suppe, Maispoullarden Dim Sum  
Rinds Onglet, Preiselbeer Hummus, Radiesli

### HAUPTGERICHT

Wolfsbarsch, Orangen Fenchel, Safran Kartoffelpüree  
Kalb, Basilikum Brokkoli, Laugenknödel  
Buchweizen Gnocchi, Baumnuss Spinat, Roquefort Hollandaise

### DESSERT

Käseauswahl, Rüebli Chutney, Anis Sablé  
Sauerampfer Sorbet, Joghurt Mousse, Kokos Krokant

3 Gang Menu  
99

4 Gang Menu  
129

5 Gang Menu  
146

### WEISSWEIN

Sélection du Sommelier Chardonnay Region Burgund  
25

### ROSE

2024 Bandol Rosé Château de Pibarnon Magnum  
20

### ROTWEIN

Sélection du Sommelier Pinot Noir Weinland Schweiz  
25

### DESSERT

2018 Cuvée Constance Chenin Blanc Moelleux  
Domaine Huet Loire Vouvray AC  
35

pro Glas 1 dl

Herkunft Felchen / Schweiz, Poulet / Frankreich, Rind / Schweiz,  
Wolfsbarsch / Griechenland, Kalb / Schweiz, Brot / Schweiz  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MWST / TVA

Liebe Gäste,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,  
informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.