

MITTAGSMENU

VORSPEISE

Rindscarpaccio, Thymian Rübli, Melonen Salsa
Jakobsmuschel, Apfel Ceviche, Estragon Relish
Vegetarisch: Tofu

ZWISCHENGERICHT

Fenchel Suppe, Calamaretti, Salz Zitrone
Kalbsmilken, Blumenkohl, Mohn Hollandaise

HAUPTGERICHT

Kabeljau, Safran Hummus, Tomaten Ragout
Maispoularde, Pfeffer Lack, Mandel Bohnen
Ricotta Gnocchi, Zucchetti, Salbei Creme

DESSERT

Käseauswahl, Aprikosen Chutney, Amaretti
Erdbeer Tarte, Tannenschössling Glacé, Pekan Krokant

3 Gang Menu
99

4 Gang Menu
129

5 Gang Menu
146

WEISSWEIN

2023 Siefersheim Riesling Porphy Wagner-Stempel Rheinhessen
15

ROSE

2024 Rosé du Vully Cru de L`Hopital AOC Vully
15

ROTWEIN

Sélection du Sommelier Pinot Noir Weinregion Burgund
25

DESSERT

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

pro Glas 1 dl

Herkunft Rind / Schweiz, Jakobsmuschel / Holland, Calamaretti / Italien,
Kalb / Schweiz, Kabeljau / Norwegen, Maispoularde / Frankreich, 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.