

SPEZIALITÄTEN –

«KULINARISCHE GLANZLICHTER»

Vorspeisen

Pastinaken-Süppchen mit mariniertem Saiblingsfilet , Sesam-Flûtes	14
Mango-Carpaccio mit Krevetten-Cocktail Avocado-Mayonnaise , Brotknusperli	22
Kürbis-Tarte-Tatin mit Ziegenkäsemousse und Salatbouquet	24

Hauptgerichte

Hausgemachte Taglierini mit Burgunder Trüffel , mariniertem Eigelb	34/28
Entenbrust rosa gebraten mit Lavendeljus Randen-Couscous, glasierter Orangen-Brüsseler	38/32
Heilbuttfilet mit Chorizokruste auf Vanille-Polenta, konfierte Kirsch-Tomaten	42/36
Kalbsfilet im Kaffee-Krokant-Mantel Whiskyjus, Quarkpizokel, glasierteres Wurzelgemüse	52/46

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration:

Krevetten (aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur – Vietnam) Saibling,
Kalb (Schweiz), Entenbrust (Frankreich), Heilbutt (Nordostatlantik)