

## SPEZIALITÄTEN –

### «GLANZLICHTER»

Zweifarbige Gemüseterrine mit kalt geräuchertem, Schwarzem Heilbutt Meerrettichschaum und Kresse	18
Trilogie der Jakobsmuschel	24
Zitronengrassüppchen mit Kokosmilch und Riesenkrevetten im Sesam	16
Acquarello-Risotto mit schwarzen Nüssen Trockenblutwurst und Lakritz-Pulver	28/22
Duett vom Bierschwein (Filet & Brust) mit Dattelsauce, Safran-Tagliatelle und Romanesco	32/26
Gebratenes Steinbuttfilet auf Pastinakenpüree Pak Choi und roter Reis	44/38
Alpsteinpoulet im Speckmantel Süsskartoffel-Espuma und Federkohl	36
Swiss Black Angus Rindsfilet mit Markkruste Cognacsauce, Kürbis-Gnocchi und buntes Gemüse	48/42

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

Fleisch- und Fischdeklaration:

Schwarzer Heilbutt (Grönland), Jakobsmuschel (USA), Riesenkrevetten (Vietnam), Steinbutt (Nordostatlantik), Trockenblutwurst, Bierschwein, Alpsteinpoulet, Speck, Black Angus Rind (Schweiz)

---

## WEIN EMPFEHLUNG

W	Vila Nova Alvarinho V.R. Minho 2019
	Alvarhino, Casa de Vila Nova, Minho, Portugal
	1 dl / 6.90                      7.5 dl / 44.00
R	Valpolicella Ripasso DOC 2017
	Corvina, Molinara, La Groletta, Venezien, Italien
	1 dl / 7.80                      7.5 dl / 49.00
R	Cornalin Grandmaître Barr AOC VS 2018
	Cornalin, Gregor Kuonen, Wallis
	1 dl / 11.30                      7.5 dl / 79.00