

SPEZIALITÄTEN –

«KULINARISCHE GLANZLICHTER»



Mille-feuille gefüllt mit Avocado und Mango Tuna-Tataki, Teriyakisauc	22
Kastaniensüppchen mit Amaretto-Haube, Mohn-Flûtes	14
Trilogie von der Muschel	24
Sardische Fregola mit Hummermedaillons Saiblingsrogen	34/28
Rosa gebratene Entenbrust mit Amaro-Avernajus, orientalischer Couscous Pak Choi	36/30
Seeteufelmedaillons mit Curry-Öl, Kapern, Pinienkernen, Sultaninen Blaue Kartoffel-Mousseline, Blumenkohlröschen	38/32
Duett vom Kalb (Filet & Bäggli) Trüffeljus, Maiskrapfen, glasiertes Wurzelgemüse	48/42



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



Fleisch- und Fischdeklaration:

Thunfisch (Indischer Ozean), Jakobsmuscheln (Mittelmeer), Hummer (Europa), Saiblingsrogen (Italien), Entenbrust (Frankreich), Seeteufel (Grossbritannien), Kalb (Schweiz)

WEIN EMPFEHLUNG

W Pinot Grigio delle Venezie DOC 2018
 Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Veneto, Italien
 1 dl / 6.00 7.5 dl / 39.00

R Stajnbech Rosso Veneto IGT 2016
 Refosco dal Penduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon
 Borgo Stajnbech, Veneto, Italien
 1 dl / 8.30 7.5 dl / 58.00

R Trus Crianza Ribera del Duero DO 2017
 Tinto Fino, Ribera del Duero, Spanien
 1 dl / 9.70 7.5 dl / 65.00

Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.