



Vorspeisen

Bunter Marktsalat an Hausdressing mit Gemüsejulienne & Kernen

16.50

*

Doppelte Enten-Rinder Consommé
mit Entenbruststreifen, Pak Choi & einem Hauch Asien

18.50

*

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Ricotta & Pinienkernen
Konfierte Datterini-Tomaten, Basilikum & Parmesan

19.50 / Hptg. 31.00

Entenleberterrinen mit Briochetoast, Kirschen & Sandorngellee

26.00

*

Glasierte Hummermedallions mit Erbsenpuree & Hummerbisqueschaum

38.00

*

Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar mit Briochetoast & Butter

klein 28.50 / gross 41.00



Hauptgänge

Kalbskopfbäggli mit Kartoffelmoussline & Babykarotten

47.00

*

Lammrack mit Bärlauchkruste, Ratatouille. Frühlingskartoffeln
& Portweinjus

52.00

*

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Sauerrahm, Petersilie & Butterspätzli

49.00

*

Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Bandnudeln & Marktgemüse

54.00

*

Zanderfilet mit Safranschaum, Champagnerrisotto & Blattspinat

49.00

*

Black Tiger Riesenkrevetten mit Chili, Knoblauch, Petersilie & Taglioline

48.00



Dessert & Käse

Blutorangensorbet mit Champagner

16.00

*

Lauwarmes Schokoküchlein mit Sauerrahmglace

15.00

*

Birne Helene neu entdeckt

15.00

*

Käseauswahl

22.00

*

Hausgemachte Glacé & Sorbets

6.50

Sorbets:

Blutorangen, Grüner Apfel

Glacé:

Weisse Schokolade mit Timut Pfeffer, Gifrée Vanille, Sauerrahm,
Helles Mokka

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich.