

*Menu Herbstparade*

Tatar vom Meerwolf und Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien,  
auf gelierter Broccolicrème, Sauerrahm mit Kaviar und Yuzugel

\*\*\*

Pochiertes Ei auf Mangold mit Röstzwiebeln  
und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Wildsteinbuttfilet mit Herzmuscheln, Artischocken, Tomaten  
und Safran-Beurre-blanc

\*\*\*

Gebratenes Rindsfilet mit confierten Zwiebeln,  
sautierten Steinpilzen und Schmelzkartoffeln

\*\*\*

Brie de Meaux gefüllt mit Mascarpone und Herbsttrüffel  
serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und Olivenölglace

\*\*\*

Mohn-Heidelbeer-Törtchen  
mit Zitronengel und Heidelbeersorbet

6-Gang-Menu	135.00
5-Gang-Menu	119.00
4-Gang-Menu	109.00

*Vorspeisen*

Tatar vom Meerwolf und Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien, auf gelierter Broccolicrème, Sauerrahm mit Kaviar und Yuzugel	45.50
Swiss Wagyu Bresaola nebst Lomo Ibérico mit eingelegtem Rettich, kleines Tomaten-Tartelette mit Büffelmozzarella, Salsa Verde und Pinienkernen	36.50
Duo vom mariniertem King Crab und gebratenen Langoustinen, auf Auberginenkaviar mit kandierten Zitronen und Basilikum	40.50
Carpaccio vom Kalbsfilet mit kaltgepresstem Olivenöl aus Ligurien, marinierten Champignons, geräucherte Eigelbcrème und Kräuterbiskuit	35.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing und hausgemachten Grissini	15.50

*Suppen*

Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch sowie Ingwer, Ricotta-Gnocchi parfümiert mit Curry	15.50
Champignoncrèmesuppe mit Crostini, Mascarponecrème und geräuchertem Hirschschinken	15.50

## *Pasta, Risotto & Ei*

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit jungem Gemüse, Pimientos del Piquillo, gerösteten Pinienkernen, Oliven, Cherrytomaten und Salsa Verde	* 35.50 45.50
Hausgemachte Tagliolini mit Artischocken und schwarzer Trüffelbutter	* 38.50 48.50
Risotto „Carnaroli“ mit sautierten Steinpilzen, Rucola und Parmesansplittern	* 37.50 47.50
Pochiertes Ei auf Mangold mit Röstzwiebeln und Sauce Hollandaise	* 35.50 45.50

## *Fischgerichte*

Seeteufelmedaillons auf Ofenkürbis mit Püree von blauen Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Kapern	* 54.50 64.50
Wildsteinbuttfilet mit Herzmuscheln, Artischocken, Tomaten und Safran-Beurre-blanc	* 58.50 68.50
Fritto Misto di Mare mit Calamari, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 44.00 54.00
Gebratenes Kabeljaufilet auf Sellerie-Mousseline mit jungem Gemüse und Herbsttrüffel	* 49.50 59.50

\* kleiner Teller

## Fleischgerichte

Gebratene Perlhuhn-Suprême mit kandierten Zitronen, Oregano auf Fenchel und gebackenen Kartoffelscheiben	42.00
Saftiges Kalbssteak auf gedünstetem Rosenkohl mit Haselnüssen, und Sellerie-Mousseline, aromatisiert mit schwarzer Trüffelbutter	* 54.50 64.50
Gebratenes Rindsfilet mit confierten Zwiebeln, sautierten Steinpilzen und Schmelzkartoffeln	* 56.50 66.50
Gebratenes Rehrückenfilet mit glasierten Äpfeln, Birnen-Tartelette und Cassisjus	* 56.50 66.50

\* kleiner Teller

## Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce Béarnaise, Rotweinjus mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	pro Person 72.00
---	---------------------

### Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

#### Herkunft des Fleisches

Perlhuhn Suprême	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Spanien
Rind	Irland
Bison	USA / Canada
Reh	Österreich / Deutschland
Wagyu Beef	Schweiz

\*Kann mit Antibiotika und oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Soweit nicht anders vermerkt, stammen unsere Brot- und Feinbackwaren aus der Schweiz

#### Herkunft des Fisches / Seafoods

Hummer	Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Langoustinen	Indischer Ozean West, Wildfang
Wildsteinbutt	Atlantik Nord Ost Wildfang
Kabeljaufilet	Atlantic, Northeast
Calamares	Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten	Südwest Atlantik Wildfang
Gamberi rossi	Italien
Pulpo	Italien
Thunfisch	Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang
Seeteufel	Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Rotbarbe	Atlantik Nord Ost Wildfang
Lachs	Grossbritannien UK
Meerwolf	Atlantik Nord Osten

Wir freuen uns sehr, Sie verwöhnen zu dürfen!  
Hugues Blanchard, Küchenchef