

Menu Frühlingsparade

Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen
auf Gurkencarpaccio mit Dill-Joghurt-Mousse und Sherryessig Vinaigrette

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi»
mit Romanesco, Tomaten, Peperoncini und Oliven

Gebratenes Rotbarbenfilet
mit weissen Coco- und Favebohnen, grünen Spargeln und Krustentiercreme

Saftiges Kalbssteak an kräftiger Portweinsauce
mit sautierten Morcheln und Mascarponerisotto

Brillat Savarin
serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und Olivenölglace

Passionsfrucht Cheesecake
mit Yuzu Gel, Mangocrème und exotischem Sorbet

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

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Auberginen-Kaviar und Kapern, Zucchettiwürfeln, Favebohnen und Pinienkernen	34.50
Tatar vom Swiss Alpine Lachs mit eingelegtem Rettich auf gelierter Broccolicrème, Kristall Kaviar und Zitronengel	48.50
Duo von marinierten und gebratenen Langoustinen auf Gurkencarpaccio mit Dill-Joghurt-Mousse und Sherryessig Vinaigrette	38.50
Grilliertes Rotbarbenfilet auf Kichererbsenmousseline, Pimientos del Piquillos und Kräutersalat	36.50
Gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini	14.50

Suppen

Crèmesuppe aus gelben Peperoni dazu ein Crostini mit frischem Ziegenkäse	15.50
Weisse Tomatenschaumsuppe und Büffelmozzarella parfümiert mit Basilikum	15.50

Pasta, Risotto & Ei

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit Romanesco, Tomaten, Peperoncini und Oliven	* 34.50 44.50
Hausgemachte Tagliolini mit Streifen von rohem Thunfisch, Datterini Tomaten und Basilikum	* 34.50 44.50
Risotto „Carnaroli“ mit grünen Spargeln und sautierten Morcheln, Rucola und Parmesan Reggiano	* 34.50 44.50
Spaghettoni mit frischem Pesto und leicht gegartem Hummer	* 42.50 72.50

Fischgerichte

Gebratenes Rotbarbenfilet mit weissen Coco- und Favebohnen, grünen Spargeln und Krustentiercrème	* 50.50 60.50
Pochiertes Wildsteinbuttfilet auf sautierten Artischocken, kandierte Tomaten und Champagne Beurre Blanc	* 54.50 64.50
Fritto Misto di Mare mit Calamares, Gamberi Rossi, Crevetten und Zitrone	* 42.00 52.00
Gebratenes Zanderfilet mit jungen Karotten, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Broccolimousseline	* 48.50 58.50

* kleiner Teller

Fleischgerichte

Gebratene Taubenbrust aus dem Vendée auf Erbsen, Perlzwiebeln dazu gebackene Taubenpraline auf Erbsencreme	* 48.50 58.50
Saftiges Kalbssteak an kräftiger Portweinsauce mit sautierten Morcheln und Mascarponeisotto	* 54.50 64.50
Rindsfiletmedaillons mit grünen Spargeln und Schmelzkartoffeln mit Zwiebeln und Bauernspeck	* 54.50 64.50
Milchlammschulter aus den Pyrenäen an Sherryessig Jus dazu junges Gemüse und Kartoffelmousseline	* 52.50 62.50

* kleiner Teller

Gericht ab 2 Personen

Châteaubriand an Sauce béarnaise und Rotweinjus mit Bratkartoffeln und Saison 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

Taube	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Frankreich
Schwein	Schweiz
Rind	Irland
Bison	USA

Wagyu Beef Japan
*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	U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Langoustinen	FAO 51 Indischer Ozean West, Wildfang
Zander	Schweiz / FAO05 Europe
Wildsteinbutt	FAO 27 Atlantik Nord Ost Wildfang
Seeteufel	U FAO 21 Atlantik Nord West Maine, Wildfang
Calamares	Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik
Crevetten	FAO 41 Südwest Atlantik Wildfang
Gamberi rossi	Italien

Rotbarbe FAO 27 Atlantik Nord Ost Wildfang

Thunfisch FAO 71 Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang
Pulpo Italien

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



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher MwSt.