

degustations-menü

gebeizter hamachi

“tonnato à la sonnenhof”

MARINATED HAMACHI

"TONNATO À LA SONNENHOF"

* * * * *

leichtes felsenhummer-potpourri

hausgemachte nudeln – mango-estragon-crostini

LIGHT ROCK LOBSTER-POTPOURRI

HOMEMADE NOODLES – MANGO-TARRAGON-CROSTINI

* * * * *

sanft gegarte melser forelle

sellerie – perigord-trüffel

SLOWLY COOKED SWISS TROUT

CELERY – PERIGORD TRUFFLE

* * * * *

knusprig gebratener wildlachs

japanisches gemüse – sojastew - korianderpesto

basmatireis

CRISPY ROASTED WILD LIVING SALMON

JAPANESE VEGETABLES – SOYA STEW – CORIANDER PESTO

BASMATI RICE

* * * * *

luftiger topfenknödel

orangensalat - rumeis

FLUFFY CURD CHEESE DUMPLING

ORANGE SALAD – RUM ICE CREAM

* * * * *

auswahl unserer rohmilchkäse

SELECTION OF RAW MILK CHEESE

* * * * *

friandises

(MITTAG, BESTELLUNG BIS 12.30 UHR MÖGLICH | LUNCH, LAST ORDER UNTIL 12.30 P.M.)

(ABENDS, BESTELLUNG BIS 20.15 UHR MÖGLICH | DINNER, LAST ORDER UNTIL 8.15 P.M.)

komplettes menü | COMPLETE MENU

CHF 155.–

komplettes menü in mini-portionen | COMPLETE MENU IN MINI-PORTIONS

CHF 145.–

5 wahlgänge | 5 COURSES OF CHOICE

CHF 145.–

4 wahlgänge | 4 COURSES OF CHOICE

CHF 130.–

weinbegleitung, 6 gläser | MATCHING WINES, 6 GLASSES

CHF 90.–