

# degustations-menü

## carpaccio vom wildlachs und loup de mer

sanddorn – mandarine – karotte

CARPACCIO OF WILD SALMON AND SEA BASS

BUCKTHORN – TANGERINE – CARROT

\* \* \* \* \*

## orientalische gemüse-essenz

ingwer – koriander – humus

VEGETABLE ESSENCE «ORIENTAL STYLE»

GINGER – CORIANDER – CHICK PEA

\* \* \* \* \*

## filet vom schwarzen seehecht

champagner-sauerkraut – trauben – portweinzwiebeln

FILLET OF BLACK HAKE

CHAMPAGNE SAUERKRAUT – GRAPES – PORT-WINE ONIONS

\* \* \* \* \*

## tournedos vom us-beef mit gänseleber “rossini”

rahmspinat – sellerie – trüffelsauce

risotto

TOURNEDOS FROM THE US BEEF WITH GOOSE LIVER “ROSSINI”

CREAM SPINACH – CELERY – TRUFFLE SAUCE

RISOTTO

\* \* \* \* \*

## auswahl unserer rohmilchkäse

SELECTION OF RAW MILK CHEESE

\* \* \* \* \*

## symphonie von schokolade, kokos und passionsfrucht

SYMPHONY OF CHOCOLATE, COCONUT AND PASSIONFRUIT

\* \* \* \* \*

## friandises

(NUR ABENDS, BESTELLUNG BIS 20.30 UHR MÖGLICH | FOR DINNER ONLY, LAST ORDER UNTIL 8.30 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 125.–

weinbegleitung, 6 gläser | MATCHING WINES, 6 GLASSES

CHF 90.–