

# MENÜ

## ÜBERRASCHUNGS-AMUSE-BOUCHE

### VORSPEISEN

Geräuchertes Felchen-Limetentartar mit Preiselbeer-Meerrettichcreme  
und Salatblume an Balsamicodressing

Dörrtomaten-Basilikumtartar mit Parmesancreme  
und Salatbouquet an Balsamicodressing

Schweizer Rindstartar mit Alter Schweizer-Käse  
und Salatblume an Balsamicodressing

### SUPPEN

Gelbe Randencrèmesuppe mit süss-saurem Erbsen-Minzencreme

Weisskabiscrèmesuppe mit hausgemachtem Cassiscoulis und Kernen-Grissini

### ZWISCHENGERICHTE

Camembert im Brotmantel aus dem Ofen auf Wintergemüsebeet  
mit Spinat-Pfeffercreme

Traubensorbet mit Gin

### HAUPTGÄNGE

Niedergegartes Rindsentrecôte an Morchelsauce  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf getrüffeltem Kürbispüree  
mit Venerereis und Broccolirösschen

Hausgemachter Strudel gefüllt mit Süsskartoffel, Spinat, Pilzen und Nüssen  
auf pikantem Tomatenragout

### SÜSSSPEISEN

Mandel-Vanillekuchen, Orangencreme  
und Portwein-Zwetschgenragout im Glas

Schokoladenkuchen, mit Mandarinsorbet und Heidelbeer-Rosmarinragout

Glacé oder Sorbet nach Wahl mit Schlagrahm  
(Schokolade, Vanille, Erdbeer, Himbeer, Mocca, Mango, Zitrone, Joghurt)

3. Gang Menü CHF 65.00

4. Gang Menü CHF 77.00

5. Gang Menü CHF 89.00

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Herkunft und Zusammensetzung unserer Speisen informiert Sie gerne das Servicepersonal.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.