

Winterkarte

Nüsslisalat
mit Blutorangenfilets, karamellisierten Baumüssen
und Parmesanflocken an Zitrusdressing CHF 16.50

Gebratene Entenleber
auf Brioche-Toast mit glasierten Apfelschnitzen und Feigen-Chutney CHF 21.–

Duo vom Rauchlachs
Tatar und Lachsmousse im Frühlingsteigkörnchen,
serviert mit Salatbouquet an Zitrusdressing CHF 22.50

Randensuppe
mit Wasabi-Schaum CHF 14.50

Hausgemachter Gemüse-Strudel
auf Pilzrahmsauce
Vorspeise: CHF 19.50
Hauptspeise: CHF 36.–

Zanderfilet mit Kräuterkruste
auf Linsenbeet und Romanesco CHF 44.50

Kalbshohrückenbraten an hausgemachtem Jus
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstock und Gemüsebouquet CHF 51.50

Surf & Turf
zartes Rindsfilet mit gebratenen Riesencrevetten
an Trüffeljus, begleitet von Röstikroketten und Wintergemüse CHF 56.–

Marroni Parfait
mit lauwarmen Portwein-Birnen und Rahm CHF 15.50

Kirschen Panna Cotta
mit einer Kugel Gin-Breil Glace und Rahm CHF 12.50

Vorspeisen

Suppe

Vegetarisch

Hauptspeisen

Dessert

