

Fisch-Menu

Starter

*

Amuse Bouche

*

*Tunfisch Sashimi auf Wook-Gemüse mit Wasabi-Schaum,
Granny Smith-Dip & Kleiner Asiatischer Nudel-Salat*

*

*Norwegische Jakobsmuscheln auf Endivie mit Mandeln, Fave-Bohnen,
Stachys & Safran Beurre-Blanc*

*

*Zander auf Federkohl mit Kalettes, Kardy, Pastinaken-Wurzel-Püree,
Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Steckrüben-Mousseline*

*

*Gratin von Feigen & karamellisierten Äpfeln &
Mandel-Eis mit Amarena-Kirsche*

Menu Fr. 139

Käse + Fr. 20

Menu mit Weinbegleitung 3 Gläser + Fr. 49

Sonne-Menu

Starter

*

Amuse-Bouche

*

*Foie-Gras Ring & Enten-Confit Praline im Blutorangen-Gelée,
geräucherte Entenbrust & Endivien Salat*

*

*Norwegische Jakobsmuscheln auf Endivie mit Mandeln, Fave-Bohnen,
Stachys & Safran Beurre-Blanc*

Oder

*Zander auf Federkohl mit Kalettes, Kardy, Pastinaken-Wurzel-Püree,
Rosmarin Beurre Blanc*

*

*Kalbsmedaillons auf Wirsing mit Blattspinat, gefüllte-Artischocken, Kürbis-Püree,
Rahm-Sauce & Kalbsfleisch-Tortelini*

*

*Passionsfrucht «Bavaroise» mit Hibiskus-Kern auf Mango Sablé &
Schokoladen-Eis mit Mandel Hype*

Menu 4 Gänge Fr. 149

Käse + Fr. 20

Menu mit Weinbegleitung 3 Gläser + Fr. 49

*Bitte beachten Sie, dass unser Menu nicht geändert werden kann.
Unsere a la Carte Karte bietet Ihnen eine Auswahl an Gerichten*