

## *Fisch Menu*

### *Starter*

*\*\*\**

### *Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Pulpo Carpaccio mit Thunfisch Tatar, Puntarelle & Mandarinen Vinaigrette*

*\*\*\**

*Scampi auf Endivie & grüne Spargeln mit Blut Orangen Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Zander auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Bimi, Karotte,  
Pastinaken Püree, Rosmarin Beurre Blanc & Venere Reis*

*\*\*\**

*Baba au Grand Marnier auf Vanillesauce mit mariniertem Rhabarber &  
Walderdbeerensorbet auf Milchreis*

*Menu Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*

## *Sonne Menu*

### *Starter*

*\*\*\**

### *Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Scampi auf Endivie & grüne Spargeln mit Blut Orangen Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Hausgemachte Kalbs Ravioli mit Artischocken, Perigord Trüffel & Zitronen Sauce*

*\*\*\**

*Zander auf Blattspinat mit Pastinaken Püree & Rosmarin Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Kalbsrücken auf Kardy mit frischen Morcheln, weisse Spargeln, Randen, Karotte, Bimi,  
Selleriepüree, Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce*

*\*\*\**

*Tarte Tatin auf Süssmostcreme mit Sabayon & Granny Smith Sorbet*

*Menu Complet Fr. 195*

*Menu mit Ravioli oder Zander Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*