

*Fisch Menu*

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Tom Yam Gung mit Jakobsmuscheln*

\*\*\*

*Scampi auf Endivie & Fave Bohnen mit Hummer-Bisque*

\*\*\*

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Bimi, Karottte,  
Pastinaken Püree, Safran Beurre Blanc & Venere Reis*

\*\*\*

*Ananas Carpaccio mit lauwarmer Schokoladen-Kuchen, Sabayon & Sauerrahmeis*

*Menu Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*

*Sonne Menu*

*Starter*

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Gebratene Entenleber auf Mango Chutney*

\*\*\*

*Scampi auf Endivie & Fave Bohnen mit Hummer-Bisque*

\*\*\*

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Pastinaken Püree & Safran Beurre Blanc*

\*\*\*

*Kalbsfilet mit Perigord Trüffel auf Kardy mit Pilzen, Randen, Karotte, Selleriepüree,  
Kartoffel-Mousseline & Vin Jaune Sauce*

\*\*\*

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

*Menu Complet Fr. 195*

*Menu mit Scampi oder Wolfsbarsch Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*