

## *Fisch Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Balfegó Thunfisch & Krabben Tatar mit Pickel Gemüse & Ponzu-Juzu Sauce*

*\*\*\**

*Handgetauchte Jakobsmuschel mit Beluga Kaviar auf  
frischen Eierschwämmchen mit Safran Sauce*

*\*\*\**

*Zander aus dem Lago Maggiore auf Blattspinat mit geschmorter Sellerie, Bimi, Karotte,  
Pastinaken Püree, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline*

*\*\*\**

*Baba au Rhum mit Fruchtsalat, Creme Anglaise & Vanille Eis*

*Menu Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*

## *Sonne Menu*

*Starter*

*\*\*\**

*Amuse-Bouche*

*\*\*\**

*Foie-Gras Kürbis auf Hirsch Carpaccio mit Pickel Gemüse*

*\*\*\**

*Handgetauchte Jakobsmuschel mit Beluga Kaviar auf  
frischen Eierschwämmchen mit Safran Sauce*

*\*\*\**

*Zander aus dem Lago Maggiore auf Blattspinat mit Karotte,  
Pastinaken Püree & Rosmarin Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Rehrücken auf Wirsing mit Pilzen, Feige, Rotkraut, Melonen Confit, Maroni,  
Preiselbeeren Sauce & Spätzli*

*\*\*\**

*Maroni-Mousse mit Preiselbeeren- Kern & Zimt Eis auf Kirsch Sabayon*

*Menu Complet Fr. 195*

*Menu mit Jakobsmuschel oder Zander Fr. 185*

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*