



Valentinstag

Amuse bouche

Randencarpaccio mit Apfel, Baumnuss und Meerrettichschaum



Hausgebeizter Lachs

an einer Dillsenfsauce mit Gurkenperlen auf Blinis
CHF 19.50

Vegetarisch

Marinierter Sellerie

auf Blinis mit einer Dillsenfsauce
CHF 14.50



Pastinakencremesuppe

mit Petersilienöl
CHF 10.50



Steinpilzravioli

mit Beurre noisette, Bergkäse und Thymian
CHF 20.50



Zarter Entrêcotewürfel

mit Café de Paris, Kartoffelgratin und glasierten Winterkarotten
CHF 40.50

Vegetarisch

Frittierter Blumenkohl

mit einem Safranschaum und Süsskartoffelpüree
CHF 30.50



Schokoladenfondant

mit Mango und Vanilleglace
CHF 15.50



Menu komplett: CHF 99.50
Vegi Menu komplett: CHF 85.50

