



Valentinstag

Amuse bouche

Randencarpaccio mit Apfel, Baumnuss und Meerrettichschaum



Hausgebeizter Lachs

an einer Dillsenfsauce mit Gurkenperlen auf Blinis

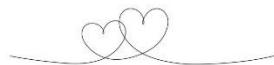
CHF 19.50

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 Süßkartoffelpürée

CHF 30.50



Schokoladenfondant

mit Mango und Vanilleglace

CHF 15.50



Menu komplett: CHF 99.50
Vegi Menu komplett: CHF 85.50

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.