

Unser Menu am Sonntag

Am Tisch tranchierter, hausgeräucherter schottischer Lachs mit Meerrettich, Granny Smith Rande und Reibekuchen Fr. 34.--

oder

Saté vom Lammrücken mit Fingerlimes

Papaya-Bohnensalat mit Erdnüssen und Ingwer-Zitronengrasshot 34.--
oder

Obazda mit Rettich, Radiesli, roten Zwiebeln und Stangensellerie
Beluga Linsen und Malzbrotchips. 28.--

oder

Raviolo von Sauerkraut, geschmorter Bayrischer Fasan
Wurzelallerlei und Foie gras 38.--

Suppe vom gelben Kohlrabi mit Rande, knuspriges Säuli
und gebeizter Jakobsmuschel 25.--

Mit schwarzem Trüffel und Ricotta gefülltes Kalbsschnitzel 58.--
Bandnuedeln, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco mit Haselnuss
oder

Roastbeef aus dem Holzofen mit BBQ Bearnaise 58.--
Kartoffelgratin, Gemüsegarnitur
oder

Winterkabeljau von den Lofoten mit Sake und Mirin temperiert 58.—
Edamame, Sojasprossen und purple Chinakohl, Sushi mit Süßkartoffel
oder

Piccata von Kohlrabi auf Winterspinat mit Schwarzwurzeln und
Carnaroli-Risotto mit eingemachten Steinpilzen Fr. 54.--

Kokoscaramelköpfli mit Pistazien-Hochfinanzkuchen 20.50
Kaki, Kiwi und Mandarinensorbet
oder

Marronikuchen, Preiselbeeren und Quitte Fr. 20.50
mit Tannenschößling Glacé

Tagessuppe oder Menusalat und Hauptspeise Fr. 68.—

Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 81.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere
Mitarbeiter im Service fragen