

# 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.--  
Bandnudeln, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco mit Haselnuss

oder

Roastbeef aus dem Holzofen mit BBQ Bearnaise 58.--  
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur

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