



alpine hideaway
for generations to come







Tagesmenu

Montag, 29. August 2022

VORSPEISEN

Duo von der Gänseleber mit Pflaumen-Chutney und Brioche
Duo of goose liver with plum chutney and brioche

Wassermelonensalat mit Feta, Sumach und Kapern 
Watermelon salad with feta, sumac and capers 

Makkaroni mit Taleggio und Sommertrüffel 
Macaroni with Taleggio and summer truffle 

SUPPEN

Consommé «Favoriten»

Tom Kha Gai



SAFT

Saft von Rinden, Karotten, Ananas, Zitrone und Ingwer 
Juice of beetroot, carrots, pineapple, lemon and ginger 

HAUPTGÄNGE



Pithivier «Suvretta House»

Gebratener Wolfsbarsch mit warmem Gazpacho, Kräuterseitlingen und knusprigen Kartoffeln
Roasted sea bass with warm Gazpacho, king oyster mushrooms and crispy potatoes

Ricotta Gnocchi mit Steinpilzen 
Ricotta gnocchi with porcini mushrooms 

DESSERTS

Mandelparfait mit Orangenmarmelade und Erdbeersorbet
Almond parfait with apricot jam and strawberry sorbet

Drachenfrucht und Kiwisalat 
Dragon fruit and kiwi salad 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen
Choice of Swiss and international cheeses from the trolley