



Tagesmenu

Mittwoch, 31. August 2022

VORSPEISEN

«Suvretta House» Pastete mit Sauce Cumberland
«Suvretta House» pâté with Cumberland sauce

Randensalat mit Buchweizen und Apfel 
Beetroot salad with buckwheat and apple 



Gebratene Entenleber mit Birne und Brioche
Roasted duck liver with pear and brioche

SUPPEN

Consommé «Mikado»

Karottencremesuppe mit Ingwer und Krevetten
Cream soup of carrots with ginger and prawns

SAFT

Saft von Kiwi, Zitrone, Apfel, Gurke und Grünkohl 
Juice of kiwi, lemon, apple, cucumber and kale 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Perlhuhn und Taube mit Pastinake, Feige und Pfifferlingen
Duo of guinea fowl and pigeon with parsnip, fig and chanterelles

Grilliertes Heilbuttfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse und Bordelaise Jus
Grilled halibut fillet with potatoes, leek vegetables and bordelaise jus

Vegetarische Dim Sum 
Vegetarian Dim Sum 

DESSERTS

Crème Brulée mit Madagaskar Vanille und Beeren
Crème brûlée with Madagascar vanilla and berries

Mojito Granité 

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

3-Gang-Menu CHF 108.– | 4-Gang-Menu CHF 125.– | 5-Gang-Menu CHF 135.–