



## 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»

Kartoffelcremesuppe mit Ingwer und Krevetten  
*Cream soup of potatoes 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.–