



## Tagesmenu

Samstag, 3. September 2022

### VORSPEISEN

Ceviche «Suvretta House»

Bohncassoulet mit Minze, Avocado und gereiftem Balsamico   
*Bean cassoulet with mint, avocado and aged balsamic vinegar* 



Pappardelle mit Krabbe und Pfifferlingen  
*Pappardelle with crab and chanterelles*

### SUPPEN

Geflügel Essenz  
*Poultry essence*

Linsencremesuppe  
*Cream soup of lentils*



### SAFT

Saft von gelber Rande, Granny Smith Apfel, Ingwer und Birne   
*Juice of yellow beetroot, Granny Smith apple, ginger and pear* 

### HAUPTGÄNGE



Surf and Turf «Suvretta House» vom Schweinebauch und Scampi mit Bimi Brokkoli und Süßkartoffeln  
*Surf and Turf «Suvretta House» of pork belly and prawns with bimi broccoli and sweet potatoes*

Gebratener Adlerfisch auf Artischockengemüse mit Kartoffeln à la parisienne und Speck-Beurre blanc  
*Roasted meagre with artichoke vegetables, potatoes à la parisienne and bacon Beurre blanc*

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Traube und Ras el-Hanout   
*Braised Hokkaido pumpkin with grapes and Ras el-Hanout* 

### DESSERTS

Meringue mit Erdbeeren und Eisenkraut Eis  
*Meringue with strawberries and verbena ice cream*

Zitrusfruchtsalat mit Kaffir-Limette Infusion   
*Citrus fruit salad with Kaffir lime infusion* 

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.–