



## Tagesmenu

Samstag, 24. September 2022

### VORSPEISEN

Duo vom schottischen Lachs «Suvretta House»  
*Duo of Scottish salmon «Suvretta House»*

Herbstsalat mit Nüssen und Pilzen   
*Autumnal salad with nuts and mushrooms* 


Gebratene Entenleber mit Brioche und Feige  
*Roasted duck liver with brioche and fig*

### SUPPEN

Consommé «Pot au feu»

Geröstete Tomatencremesuppe  
*Cream soup of roasted tomatoes*



### SAFT

Saft von Melone, Karotte, Apfel, Minze und Stangensellerie   
*Juice of melon, carrot, apple, mint and celery* 

### HAUPTGÄNGE

Tagliata vom Kalbskotelett mit La Ratte Kartoffeln, Steinpilzen und Baby Lattich  
*Tagliata of veal cutlet with La Ratte potatoes, ceps and baby lettuce*

Grilliertes Thunfischsteak auf Wok Gemüse mit Wasabi-Kartoffeln und Ponzu  
*Grilled tuna steak on stir-fried vegetables with wasabi-potatoes and Ponzu*

Veltliner Pizzoccheri   
*Pizzoccheri from Valtellina* 

### DESSERTS

«Ile Flottante» mit Vanillesauce und Karamell  
*«Ile Flottante» with vanilla sauce and caramel*

Pfirsich und Minze Granité   
*Peach and mint granité* 

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