



## VORSPEISEN

Ceviche «Suvretta House»

Toskanischer Panzanella Salat   
*Tuscan Panzanella salad* 



Trofie mit Hirschragout und Preiselbeeren  
*Trofie with venison ragout and cranberries*

## SUPPEN

Geflügel Essenz  
*Poultry essence*

Steinpilzcremesuppe  
*Cream soup of cépes*



## SAFT

Saft von Honigmelone, Rotkohl, Sellerie, Ingwer und Peperoni   
*Juice of honeydew melon, red cabbage, celery, ginger and peperoni* 

## HAUPTGÄNGE



Variation vom französischen Geflügel auf Rahmwirsing und Pommes Duchesse  
*Variation of French poultry on creamed savoy cabbage and pommes duchesse*

Duo von Krevetten und Rocklobster auf sautiertem Gemüse und Zitrusfrucht Mousseline  
*Duo of shrimps and rock lobster on sautéed vegetables and citrus fruit mousseline*

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Granatapfel und Koriander   
*Roasted cauliflower with tahini, pomegranate and coriander* 

## DESSERTS

Bourbon Vanille-Crème Brulée mit schwarzem Johannisbeersorbet  
*Bourbon vanilla Crème Brulée with black currant sorbet*

Erdbeer-Hibiskus Granité   
*Strawberry and hibiscus Granité* 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten  
*Choice of Swiss and international cheeses*

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

## Tagesmenu

Mittwoch, 12. Oktober 2022