



Tagesmenu

Samstag, 28. Januar 2023

VORSPEISEN

Königskrabbe «Suvretta House»
King crab «Suvretta House»

Marinierter Spinat mit Avocado, Kürbis und Belper Knolle 
Marinated spinach with avocado, pumpkin and «Belper Knolle» 



Gnocchi «ai quattro Formaggi» 
mit weissem Trüffel | *with white truffle* supplement CHF 14.-- / Gramm

SUPPEN

Consommé «Monte-Carlo»

Kürbiscremesuppe
Cream soup of pumpkin



SAFT

Saft von Karotte, Mandarine, Minze und Kalamansi 
Juice of carrot, tangerine, mint and calamansi 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Kalbsfilet und Pojarski mit Kartoffel-Mousseline und Bohnengemüse
Duo of veal fillet and pojarski with potato mousseline and bean vegetables

Lostallo Lachs auf Blumenkohlgemüse und Kaviar Beurre blanc
Lostallo salmon with cauliflower vegetables and caviar Beurre blanc

Gerösteter Sellerie mit Zitrone und Barunuss 
Roasted celery with lemon and baru nut 

DESSERTS

Haselnuss Dacquoise mit Gianduja Schokoladenmousse und Stracciatella Eis
Hazelnut Dacquoise with gianduja chocolate mousse and Stracciatella ice cream

Mojito Granité 

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

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 128.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–