

Tagesmenu

Mittwoch, 1. März 2023

VORSPEISEN

Thunfisch Tataki «Suvretta House»

Tuna Tataki «Suvretta House»

«Grüner Salat» 

«Green salad» 

Offenes Raviolo mit geräuchertem Aal, Shiitake Pilzen und Entenleber

Open raviolo with smoked eel, shiitake mushrooms and duck liver

SUPPEN

Consommé «Mikado»

Maronicremesuppe

Cream soup of chestnut

SAFT

Saft von Spinat, Stangensellerie, Ananas, Petersilie und Mandarine 

Juice of spinach, celery, pineapple, parsley and tangerine 

HAUPTGÄNGE

Gebratener Hirschrücken mit weisser Polenta, Karotten und Johannisbeeren

Roasted saddle of venison with white polenta, carrots and black currant

Glasierter Atlantik Heilbutt mit Baby Lattich, Miso und Trüffel Beurre blanc

Glazed Atlantic halibut with baby lettuce, miso and truffle Beurre blanc

Persischer Reis 

Persian rice 

DESSERTS

Birnen-Mandeltarte mit Haselnusseis

Pear and almond tart with hazelnut ice cream

Kiwi-Himbeersalat 

Kiwi and raspberry salad 

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 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–