





## Tagesmenu

Donnerstag, 2. Februar 2023

### VORSPEISEN

Rinds-Cannelloni mit Dashi und Wintertrüffel  
*Beef cannelloni with dashi and winter truffle*

Freekeh Salat mit Artischocken, Mais und Granatapfel   
*Freekeh salad with artichokes, corn and pomegranate* 



Randen Taglierini mit Joghurt, Kaviar und Dill   
*Beetroot taglierini with yoghurt, caviar and dill* 

### SUPPEN

Consommé «Paysanne»

Petersilienwurzelcremesuppe mit Haselnuss  
*Cream soup of parsley root with hazelnut*

### SAFT

Saft von Ananas, Kiwi, Avocado und Minze   
*Juice of pineapple, kiwi, avocado and mint* 

### HAUPTGÄNGE

Gebratener Rehrücken «Suvretta House»  
*Roasted saddle of venison «Suvretta House»*

Duo vom Rock Lobster und Riesenkrevetten auf saisonalem Gemüse und Sauce Mousseline  
*Duo of rock lobster and king prawns with seasonal vegetables and sauce Mousseline*

Vegetarische Dim Sum   
*Vegetarian Dim Sum* 

### DESSERTS

Taggiasca Olivenöl Parfait mit pochierter Birne und Yuzu  
*Taggiasca olive oil parfait with poached pear and yuzu*

Granny Smith Apfel Granité   
*Granny Smith apple 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.–