



## Tagesmenu

Freitag, 3. März 2023

### VORSPEISEN

Gebeiztes Forellenfilet mit Erbsengemüse, Dashi und Zitrusfrüchten  
*Marinated trout fillet with pea vegetables, dashi and citrus fruits*

Gerösteter Kohlsalat mit Barunüssen, Granatapfel und Kräutern   
*Cabbage salad with baru nuts, pomegranate and herbs* 



Krabben-Tortellini mit Ingwer-Beurre blanc  
*Crab tortellini with ginger beurre blanc*

### SUPPEN

Consommé «Favoriten»

Risina-Bohnencremesuppe mit gebratener Hirschwurst  
*Cream soup of risina beans with roasted venison sausage*



### SAFT

Saft von Pfälzer-Karotten, Orange, Stangensellerie, Zitrone und Birne   
*Juice of palatine carrots, orange, celery, lemon and pear* 

### HAUPTGÄNGE

Duo von der französischen Maispoularde mit gebratenem Bimi Brokkoli, Wintertrüffel und Bramata  
*Duo of French corn poulard with roasted bimi broccoli, winter truffle and bramata*

Grilliertes Thunfischfilet auf Soba Nudeln mit Gemüse und Ponzu  
*Grilled tuna fillet on Soba noodles with vegetables and ponzu*

Gerste mit Federkohl, Spargel und Morcheln   
*Barley with kale, asparagus and morel mushrooms* 

### DESSERTS

Duo von der Rhabarber und Erdbeere mit Quarkmousse  
*Duo of rhubarb and strawberry with curd mousse*

Ananas Carpaccio   
*Pineapple carpaccio* 

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.–