

Tagesmenu

Mittwoch, 15. Februar 2023

VORSPEISEN

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

Gerösteter Romanesco mit Saaten, Taggiasca Oliven und Edamame 
Roasted Romanesco with seeds, Taggiasca olives and edamame 

Pici mit Kalbsragout
Pici with veal ragoût

SUPPEN

Consommée «Juliette»

Tom Kha Gai



SAFT

Saft von Melone, Gurke, Petersilie, Bergamotte und Kiwi 
Juice of melon, cucumber, parsley, bergamot and kiwi 

HAUPTGÄNGE



Hirsch-Wellington «Suvretta House»
Venison Wellington «Suvretta House»

Duo von der Riesenkrevette und Rocklobster auf saisonalem Gemüse und Zitrusfrüchten
Duo of king prawn and rock lobster on seasonal vegetables and citrus fruits

Sellerie «Maltagliati» mit Morcheln, Spargel und Morteratsch Stein 
Celery «Maltagliati» with morels, asparagus and Morteratsch stone 

DESSERTS

Schokoladen «Lava Cake» mit Blaubeerenkompott und Vanilleeis
Chocolate lava cake with blueberry compote and vanilla ice cream

Marinierter Erdbeersalat mit Minze 
Marinated strawberry salad with mint 

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.–