

Tagesmenu

Samstag, 25. Februar 2023

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln «Suvretta House»

Scallops «Suvretta House»

Kichererbsensalat mit Gojibeeren, Minze, roten Zwiebeln und Tomaten 

Chickpea salad with goji berries, mint, red onions and tomatoes 

Rigatoni mit Ente, Orange und Koriander

Rigatoni with pulled duck, orange and coriander


SUPPEN

Consommé «Judic»

Selleriecremesuppe mit geräuchertem Lamm

Cream soup of celery with smoked lamb

SAFT

Saft von Grapefruit, Erdbeere, Wassermelone und Federkohl 

Juice of grapefruit, strawberry, watermelon and kale 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Kalbsrücken und Milken mit Topinambur und Vanille Jus

Duo of saddle of veal and sweetbread with Jerusalem artichokes and vanilla jus

Gebratener Zander mit Randengemüse, Linsen und Balsamico Beurre blanc

Roasted pike perch with beetroot vegetables, lentils and balsamic Beurre blanc

Zweierlei Spargel mit Ei, Parmesan und Wintertrüffel 

Duo of asparagus with egg, parmesan and winter truffle 

DESSERTS

Schokoladenmousse mit Pekannuss-Brownies und Blaubeerenkompott

Chocolate mousse with pecan brownies and blueberry compote

Mango und Papaya Salat 

Mango and papaya 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.–