



## Tagesmenu

Mittwoch, 8. März 2023

### VORSPEISEN

Rindertataki mit Ponzu, Zuckerschoten und Sprossen  
*Beef tataki with ponzu, sugar snaps and sprouts*

Hülsenfrüchte mit pikanten Zwiebeln, Feta, Kreuzkümmel und Minze   
*Legumes with spicy onions, feta, cumin and mint* 



Raviolo mit Krevetten, Schalotten und Krustentier-Mousseline  
*Ravioli with shrimps, shallots and shellfish Mousseline*

### SUPPEN

Consommé «Bretonne»

Polenta-Trüffelcremesuppe  
*Cream soup of polenta and truffle*



### SAFT

Saft von Rande, Trauben, Birne, Rotkohl und Ingwer   
*Juice of beetroot, grapes, pear, red cabbage and ginger* 

### HAUPTGÄNGE



Duo vom Kalbs Rib Eye und Milken mit Topinambur, Federkohl und Vanille Jus  
*Duo of veal Rib Eye and sweetbread with Jerusalem artichokes, kale and vanilla jus*

«Mixed grill» vom Fisch und Krustentier auf saisonalem Gemüse und Zitrusfrüchten  
*Mixed grill of fish and crustaceans on seasonal vegetables and citrus fruits*

Spargelgemüse «Suvretta House»   
*Asparagus vegetables «Suvretta House»* 

### DESSERTS

Felchlin Schokoladen-Panna cotta mit Pekannusskeksen und Kakao Nibs-Emulsion  
*Felchlin chocolate Panna cotta with pecan cookies and cacao nibs emulsion*

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.–