



Tagesmenu

Freitag, 10. März 2023

VORSPEISEN

Lauwarmes Saiblingsfilet mit Amaranth, Kartoffeln und Dill
Warm char fillet with Amaranth, potatoes and dill

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

«Pasta Pazza» mit Favebohnen und Meeresfrüchten
«Pasta Pazza» with fava beans and seafood

SUPPEN

Consommé «Juliette»

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Hirsch
Cream soup of potato and leek with venison

SAFT

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

HAUPTGÄNGE



Flat Iron Steak vom Black Angus Rind mit geräuchertem Erbsengemüse und Baby Lattich
Flat Iron steak of Black Angus beef with smoked peas and baby lettuce

Glasiertes Zanderfilet mit gefüllten Zucchini, Socca und Hummernage
Glazed pike perch fillet with filled courgette, socca and lobster nage

Phad Thai 

DESSERTS

Exotische Pavlova mit Ananasmarmelade und Vanilleparfait
Exotic pavlova with pineapple jam and vanilla parfait

Himbeer Granité 
Raspberry 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 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–