



Tagesmenu

Samstag, 18. März 2023

VORSPEISEN

Gebeizter Kingfish und Lardo mit Urkarotte und Tandoori
Marinated Kingfish and Lardo with purple carrot and tandoori

Roter Salat 
Red salad 



Randen Taglierini mit Joghurt, Dill und Kaviar
Beetroot Taglierini with yoghurt, dill and caviar

SUPPEN

Consommé à la reine

Gemüsecremesuppe mit geräucherter Entenbrust
Cream soup of vegetables with smoked duck breast



SAFT

Saft von Avocado, Orange, Traube, Federkohl und Ingwer 
Juice of cucumber, carrot, grapes, kale and ginger 

HAUPTGÄNGE


Duo vom Kalbsfilet und Pojarski mit Kartoffel-Mousseline und Bohnengemüse
Duo of veal fillet and pojarski with potato mousseline and bean vegetables

Gebratenes Zanderfilet mit Karottengemüse und seinem Jus
Roasted pike perch fillet with carrot vegetables and its jus

Gerösteter Butternusskürbis mit Burrata und Zatar 
Roasted butternut squash with Burrata and Zaatar 

DESSERTS

Himbeer-Yuzu Opern-Torte mit Yoghurteis
Raspberry and yuzu opera cake with yoghurt ice cream

Marinierter Erdbeerensalat 
Marinated strawberry 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.–