

## Tagesmenu

Montag, 20. März 2023

### VORSPEISEN

Thunfischtatar mit Gurke, Avocado und Pomelo  
*Tuna tartar with cucumber, avocado and pomelo*

Panzanella Salat   
*Panzanella salad* 



Gnocchi «cacio e pepe» mit Salzzitrone und Wintertrüffel  
*Gnocchi «cacio e pepe» with lemon salt and winter truffle*

### SUPPEN

Consommé «Monaco»

Winterliche Wurzelgemüsecremesuppe mit Ente  
*Cream soup of winterly root vegetables with duck*



### SAFT

Saft von Stangensellerie, Federkohl, Ananas und Ingwer   
*Juice of celery, kale, pineapple and ginger* 

### HAUPTGÄNGE

Gebratene Maispoulardenbrust mit Dinkel, Morcheln und Baby Lattich  
*Roasted corn fed poularde with spelt, morel mushrooms and baby lettuce*

Glasierter Skrei mit Miso, Pak Choi und gebratenem Reis  
*Glazed cod with miso, pak choi and fried rice*

Persischer Reis   
*Persian rice* 

### DESSERTS

Tiramisu «Suvretta House» mit Fior di latte Eis  
*Tiramisu «Suvretta House» with Fior di latte ice cream*

Limetten und Vanille Granité   
*Lime and vanilla 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.–