

## Tagesmenu

Freitag, 14. Juli 2023

### VORSPEISEN

Thunfisch Tataki «Suvretta House»

*Tuna tataki «Suvretta House»*

Pfälzer-Karotten mit Brunnenkresse, Pfirsich und Sonnenblumenkernen 

*Palatine carrots with water cress, peaches and sunflower seeds* 

«Raviolo alla Sorrentina»

### SUPPEN

Consommé «aux profiteroles»

Andalusische Gazpacho 

*Andalusian Gazpacho* 

### SAFT

Saft von Karotten, weisse Trauben und Grapefruit 

*Juice of carrots, white grapes and grapefruit* 

### HAUPTGÄNGE

Kalbs Kotelette mit Kräuterseitling, glasierte Kartoffeln und Bimi-Brokkoli

*Veal chops with oyster mushroom, glazed potatoes and bimi broccoli*

Wildfang vom Heilbutt auf Nizza Gemüse mit Socca und Olivenjus

*Wild caught halibut on Nizza vegetables with socca and olive jus*

Gefüllte Kapia-Paprika mit Kräutersalat 

*Filled Kapia bell peppers with herb salad* 

### DESSERTS

Zitronentarte mit Zitronengrasmousse und Joghurteis

*Lemon tart with lemongrass mousse and yoghurt ice cream*

Granny Smith Apfel Granité 

*Granny Smith apple 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.–