





Tagesmenu

Mittwoch, 12. Juli 2023

VORSPEISEN

Gebeizter Kingfish mit Zitrone, Gurke und Zitrusfrüchten
Marinated kingfish with lemon, cucumber and citrus fruits

Tomaten Allerlei mit Brot, Sumach und Basilikum 
Variation of tomatoes with bread, sumac and basil 



«Mezzelune» mit Ricotta, Spinat, Sommertrüffel und Schnittlauch-Beurre blanc 
«Mezzelune» with ricotta, spinach, summer truffle and chives Beurre blanc 

SUPPEN

Consommé «Belle Fermière»

Vichyssoise mit Sauerrahm und Kaviar
Vichyssoise with sour cream and caviar

SAFT

Saft von Randen, Rotkohl, Birne, Ingwer und Cavallion Melone 
Juice of beetroot, red cabbage, pear, ginger and Cavallion melon 

HAUPTGÄNGE



Gratinierter Hirschrücken mit Plain in Pigna, Sellerie und Johannisbeeren
Roasted saddle of venison with «plain in pigna», celery and red currants

Grilliertes Thunfischsteak mit Wasabi-Kartoffeln, Pak Choi und Ponzu
Grilled tuna steak with wasabi-potatoes, pack choi and ponzu

«Melanzane alla Parmigiana» 

DESSERTS

Marinierte Kirschen in Sakura Tee mit Sorbet
Marinated cherries in Sakura Tea with sorbet

Mango und Papayasalat 
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.–