



## Tagesmenu

Mittwoch, 19. Juli 2023

### VORSPEISEN

Sashimi vom Thunfisch und Goldbrasse  
*Tuna and gilthead sashimi*

Burrata mit Kirschen, Datterini Tomaten und Dukkah   
*Burrata with cherries, datterini tomatoes and dukka* 



Zucchini-Ricotta-Raviolo   
*Raviolo of courgette and ricotta* 

### SUPPEN

Consommé «aux pâtes»

Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Shiitake Pilze  
*Cream soup of cauliflower with curry and shiitake mushroom*



### SAFT

Saft von Randen, Wassermelone, Kokoswasser und Avocado   
*Juice of beetroot, watermelon, coconut water and avocado* 

### HAUPTGÄNGE

«Suvretta House» Surf and Turf vom Schweinebauch und Rock Lobster  
*«Suvretta House» surf and turf of pork belly and rock lobster*

Glasierter patagonischer Seehecht auf grünem Gemüse und Vadouvan Curry  
*Glazed Patagonian hake on green vegetables and Vadouvan curry*

Gemüse Tempura mit Sojasauce und Tomatensalsa   
*Vegetable tempura with soja sauce and tomato salsa* 

### DESSERTS

Pistazien Parfait mit Kokosnuss Tapiokasauce und Koriander-Ananassalat  
*Pistachio parfait with coconut tapioca sauce and coriander- pineapple salad*

Pfirsich Granité   
*Peach 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.–