




Tagesmenu

Donnerstag, 20. Juli 2023

VORSPEISEN

Kalb «al coltello» mit Eigelb, Dashi und Sommertrüffel
Veal «al coltello» with egg yolk, dashi and summer truffle

Panzanella Salat 
Panzanella salad 



Taglierini mit Pfifferlingen 
Taglierini with chanterelles 

SUPPEN

Vietnamesische Pho
Vietnamese Pho

Kalte Maiscremesuppe mit Tortillas und Krabbe
Chilled cream soup of corn with tortillas and crab



SAFT

Saft von Zitrone, Birne, Apfel und Grünkohl 
Juice of lemon, pear, apple and green cabbage 

HAUPTGÄNGE



Glasierte französische Entenbrust mit geräucherten Kartoffeln, Nektarine und Federkohl
Glazed French duck breast with smoked potatoes, nectarine and kale

Gebratener Adlerfisch auf Barigoule Gemüse und Oliven-Beurre blanc
Roasted eglefish on barigoule vegetables and olive Beurre blanc

Grünes Shakshuka mit Ei und Feta 
Green Shakshuka with egg and feta 

DESSERTS

Gebackener Vanille «Cheesecake» mit Nektarine und Himbeeren
Baked vanilla cheesecake with nectarine and raspberries

Drachenfrucht und Kiwi Salat 
Dragon fruit and kiwi 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.–