

Tagesmenu

Samstag, 12. August 2023

VORSPEISEN

Geräucherter Aal mit Zwiebel-Chutney, Limetten, Sauerrahm und Kaviar
Smoked eel with onion chutney, lime, sour cream and caviar

Grünkohl-Couscous mit eingelegten Zitronen 
Kale-couscous with pickled lemons 

Trofie mit Hirschragout und Preiselbeeren
Trofie with venison ragout and cranberries

SUPPEN

Consommé «Pot au feu»

Randenkaltschale mit Sauerrahm und Kaviar
Cold cream of beetroot with sour cream and caviar

SAFT

Saft von Stangensellerie, Apfel, Limette, Spinat, Ingwer und Brunnenkresse 
Juice of celery, apple, lime, spinach, ginger and watercress 

HAUPTGÄNGE

Glasierte französische Perlhuhn Brust mit Pfifferlingen, Selleriegemüse und Sauternes Jus
Glazed French guinea fowl breast with chanterelles, celery vegetables and sauternes jus

Schwarzer Kabeljau mit Miso, Pak Choi und gebratenem Reis
Black cod with miso, pak choi and fried rice

Capuns «Suvretta House» 

DESSERTS

Kirschen Clafoutis mit Opalys Schokolade - Espelette Pfeffer Eis und Estragon Pesto
Cherry Clafoutis with Opalys chocolate - espelette pepper ice cream and tarragon pesto

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.–