



Tagesmenu

Dienstag, 15. August 2023

VORSPEISEN



Ceviche vom Wolfsbarsch «Suvretta House»
«Suvretta House» ceviche of sea bass

Gebratene Miso-Aubergine mit Quinoa und Datteln 
Roasted miso-eggplant with quinoa and dates 



Carbonera «Suvretta House»

SUPPEN

Geflügelconsommé «Mikado»

Melonen-Tomatenkaltschale 
Chilled cream soup of tomato and melon 



SAFT

Saft von Randen, blauen Trauben, Rotkohl und Gala Apfel 
Juice of beetroot, blue grapes, red cabbage and gala apple 

HAUPTGÄNGE



Tagliata vom Black Angus Entrecôte mit Steinpilzrisotto
Tagliata of Black Angus beef entrecôte with cépes risotto

Grilliertes Swiss Lachsfilet auf Nizza Gemüse und Basilikum Pesto
Grilled Swiss salmon fillet with Nizza vegetables and basil pesto

Gemüse-Pilz Tempura 
Vegetable and mushroom tempura 

DESSERTS

Exotisches Kompott mit Pistazien-Joconde Biskuit und Passionsfruchtcreme
Exotic compote with pistachio-Joconde biscuit and passion fruit cream

Erdbeersalat mit Holunderblüten Infusion 
Strawberry salad with elderflower Infusion 

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.–