



## Tagesmenu

Mittwoch, 16. August 2023

### VORSPEISEN

Kingfish «Suvretta House»

«Gelber Salat»   
«Yellow salad» 



Gebratene Entenleber auf Brioche mit Steinpilzen und Apfel  
*Roasted duck liver on brioche with cépes and apple*

### SUPPEN

Consommé «Mikado»

Geröstete Selleriecremesuppe  
*Cream soup of roasted celery*



### SAFT

Saft von weissen Trauben, Ananas, Basilikum und Stangensellerie   
*Juice of white grapes, pineapple, basil and celery* 

### HAUPTGÄNGE

Sommerbock «Suvretta House»  
*Summer buck «Suvretta House»*

Duo von pikanten Riesenkrevetten und Rocklobster mit Kohl und Parfümreis  
*Duo of spicy king prawns and rock lobster with cabbage and aromatic rice*

Waldpilz-Pithivier   
*Pithivier of wild mushrooms* 

### DESSERTS

«Dulce de leche» Mousse mit Vanille-Mandelbiskuit und Aprikosenkompott  
*«Dulce de leche» mousse with vanilla-almond biscuit and apricot compote*

Melonen Granité   
*Melon 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.–