



Tagesmenu

Freitag, 18. August 2023

VORSPEISEN

Kartoffel-Bohnensalat mit gegrilltem Oktopus, Dill und roten Zwiebeln
Potato salad with beans, grilled octopus, dill and red onions

Castelluccio-Linsensalat mit Baru Nüssen, Avocado und Pomelo 
Castelluccio lentil salad with baru nuts, avocado and pomelo 



Szechuan «Dan Dan Noodles»

SUPPEN

Tomatenessenz mit Ricotta und Taggiasca Oliven
Tomato essence with ricotta cheese and Taggiasca olives

Cremesuppe «Mare e monti» mit Riesenkrevetten
«Mare e monti» cream soup with king prawns

SAFT

Saft von Apfel, Karotte, Basilikum, Zitrone und Ingwer 
Juice of apple, carrot, basil, lemon and ginger 

HAUPTGÄNGE



Gebratene Maispoulardenbrust mit Pastinake, Dinkel und Gänselebersauce
Roasted corn poulard breast with parsnip, spelt, and goose liver sauce

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzen mit Spinatgemüse und Parmaschinken
Roasted pike perch fillet on cépes with spinach vegetables and Parma ham

Taragna Polenta mit Taleggio und Sommertrüffel 
Taragna polenta with taleggio and summer truffle 

DESSERTS

Bergamotten Crème Bruléé mit Zitrusfrüchten und Mandel Tuile
Bergamot Crème Bruléé with citrus fruits and almond tuile

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.–