

## Tagesmenu

Samstag, 19. August 2023


### VORSPEISEN

Duo von der Gänseleber «Suvretta House»

*Duo of goose liver «Suvretta House»*

Tomaten Allerlei mit Ziegenkäse und Portweifeigen 

*Variation of tomatoes with goat's cheese and port wine figs *

Agnolotti mit Kartoffeln, Käse und Sommertrüffel 

*Agnolotti with potatoes, cheese and summer truffle *

### SUPPEN

Consommé «aux pattes»

Andalusische Gazpacho

*Andalusian Gazpacho*

### SAFT

Saft von Randen, Wassermelone, Kokoswasser und Avocado 

*Juice of beetroot, watermelon, coconut water and avocado *

### HAUPTGÄNGE

Glasiertes Kalbs Rib Eye mit Erbsen, Pfifferlingen und Thymianjus

*Glazed veal Rib Eye with peas, chanterelles and thyme jus*

Gebratenes Doradenfilet auf ZucchiniGemüse mit Tomaten-Beurre blanc

*Roasted gilthead fillet on courgette vegetables and tomato-Beurre blanc*

Gerstotto mit Federkohl und geräucherter Burrata 

*Barley Risotto with kale and smoked burrata *

### DESSERTS

Geeister Nougat mit Chantillycreme und Beeren Coulis

*Iced Nougat with Chantilly cream and berry coulis*

Kaffee Granité 

*Coffee 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.–