



## Tagesmenu

Sonntag, 20. August 2023

### VORSPEISEN

Lauwarmer südafrikanischer Scampi mit Tomate und Pfirsich  
*Warm south African shrimp with tomato and peaches*

Zucchini Salat mit Babylattich, Tomaten, Amaranth und Pistazien   
*Courgette salad with baby lettuce, tomato, amaranth and pistachios *

Maltagliati mit Krabbe, Erbsen und Minze  
*Maltagliati with crab, peas and mint*

### SUPPEN

Soupe à la façon Paul Bocuse

Melonenkaltschale  
*Chilled cream soup of melon*

### HAUPTGÄNGE



Rossini vom Black Angus Rinderfilet «Suvretta House»  
*Rossini Black Angus beef fillet «Suvretta House»*

Grilliertes Thunfisch Steak mit Wasabi-Kartoffeln, Bimi Brokkoli und Ponzu Sauce  
*Grilled tuna steak with wasabi potatoes, bimi broccoli and Ponzu sauce*

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und Koriander   
*Roasted cauliflower with Tahini, yoghurt and coriander *

### DESSERTS

Eisenkraut-Parfait mit Himbeersorbet und Florentiner Keks  
*Verbena parfait with raspberry sorbet and Florentine biscuit*

Zitrusfrucht Salat   
*Citrus fruit salad *

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen  
*Choice of Swiss and international cheeses from the trolley*