



Tagesmenu

Samstag, 7. Oktober 2023

VORSPEISEN

Thunfisch Tataki mit Sprossensalat, Miso-Mayonnaise und Kimchi
Tuna tataki with sprout salad, miso mayonnaise and kimchi

Rucolasalat mit Burrata, Birne und Granatapfelessig 
Rocket salad with burrata, pear and pomegranate vinegar 



Randen Taglierini mit Sauerrahm, Kaviar und Dill
Beetroot Taglierini with sour cream, caviar and dill

SUPPEN

Consommé «James Bond»

Ratatouille-Cremesuppe
Cream soup of ratatouille



SAFT

Saft von Limette, Ananas, Stangensellerie und Avocado 
Juice of lime, pineapple, celery and avocado 

HAUPTGÄNGE



Glasiertes Kalbs Rib Eye mit Pfifferlingen, grillierten Kartoffeln und Feigen
Glazed veal Rib Eye with chanterelles, grilled potatoes and figs

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Barigoule Gemüse mit Olivenöl-Beurre blanc und Parmaschinken
Roasted sea bass fillet on barigoule vegetables with olive oil Beurre blanc and Parma ham

Rotes Thai Curry mit Tofu, Gemüse und Jasminreis 
Red Thai curry with tofu, vegetables and jasmine rice 

DESSERTS

Pflaumen Clafoutis mit Espelette Pfeffer Eis und Estragon Pesto
Plum Clafoutis with espelette pepper ice cream and tarragon pesto

Trauben-Feigensalat 
Grapes and fig salad 

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.–