

Tagesmenu

Montag, 9. Oktober 2023

VORSPEISEN

Duo vom schottischen Lachs mit Gurke und Sauerrahm
Duo of Scottish salmon with cucumber and sour cream

Gerösteter Kürbis mit Feta und Koriander 🌿
Roasted pumpkin with feta and coriander 🌿

Krustentier-Raviolo auf Spinat mit Ingwer Beurre blanc
Shellfish raviolo on spinach with ginger-Beurre blanc

SUPPEN

Consommé «Marilène»

Ingwer-Karottencremesuppe mit Krevetten
Cream soup of ginger and carrots with shrimps

SAFT

Saft von Spinat, Granny Smith Apfel, Zitrone, Birne und Ingwer 🌿
Juice of spinach, granny Smith apple, cucumber, lemon, pear and ginger 🌿

HAUPTGÄNGE

Gebratener Puschlaver Lammrücken auf Bohnengemüse mit Thymianjus
Roasted saddle of lamb from Poschiavo on bean vegetables with thyme jus

Gebratenes Zanderfilet auf herbstlicher Gemüse-Minestrone und Kräutersalat
Roasted pike perch filet on autumnal vegetable minestrone with herb salad

Ratatouille Tarte mit Burrata und Taggiasca Oliven
Ratatouille tart with burrata and Taggiasca olives

DESSERTS

Windbeutel mit Haselnusscreme und Schokoladensauce
Choux pastry with hazelnut cream and chocolate sauce

Grünes Apfel Granité 🌿
Green apple 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.–