



## Tagesmenu

*Dienstag, 10. Oktober 2023*

### VORSPEISEN

Rind «al coltello» mit Blumenkohl, Ciabatta und Kaviar  
*Beef «al coltello» with cauliflower, ciabatta and caviar*

Freekeh Salat mit Artischocken, Kreuzkümmel und Mais   
*Freekeh salad with artichokes, cumin and corn* 

Taglierini mit Eierschwämmli  
*Taglierini with chanterelles*

### SUPPEN

Consommé aux trois filets

Erbsencremesuppe mit Minze und Hirschschinken  
*Cream soup of peas with mint and venison ham*



### SAFT

Saft von Melone, Gurke, Petersilie und Bergamotte   
*Juice of melon, cucumber, parsley and bergamot* 

### HAUPTGÄNGE



Rehrücken mit Selleriegemüse, Rosenkohl und Schokoladensauce  
*Saddle of venison with celery vegetables, brussels sprouts and chocolate sauce*

Gebratenes schottisches Lachs Steak auf geröstetem Kürbis mit Spinat und Yuzu-Beurre blanc  
*Roasted Scottish salmon fillet on roasted pumpkin with spinach and yuzu Beurre blanc*

Chermoula Aubergine mit Bulgur, griechischem Joghurt und Minze   
*Chermoula aubergine with bulgur, Greek yoghurt and mint* 

### DESSERTS

Eisenkraut-Parfait mit Himbeersorbet und Chantillycreme  
*Verbena parfait with raspberry sorbet and Chantilly cream*

Birnsalat mit Datteln und gerösteten Nüssen   
*Pear salad with dates and roasted nuts* 

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.–