



## Tagesmenu

Montag, 08. Juli 2024

### VORSPEISEN



Duo vom schottischen Lachs «Suvretta House»  
*Duo of Scottish salmon «Suvretta House»*

Kichererbsen mit Feta, pikanten Zwiebeln und Minze   
*Chickpeas with feta, spicy onions and mint *

Maltagliati mit gelben Datterini, Gamberi Rossi und Salbei  
*Maltagliati with yellow datterini, Gamberi rossi and sage*

### SUPPEN



Consommé aux pates

Geröstete Tomatencremesuppe   
*Cream soup of roasted tomatoes *

### HAUPTGÄNGE



Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Milken, Pfifferlingen, Spargel und Kartoffel Gnocchi  
*Fillet of veal roasted in one peace with sweetbread, chanterelles, asparagus and potato gnocchi*

Grilliertes Thunfischsteak Steak auf sommerlichem Nizza Salat  
*Grilled tuna steak on summer Nizza salad*

Gerösteter Blumenkohl «Suvretta House»   
*Roasted cauliflower «Suvretta House» *

### DESSERTS

Tahitian Vanille Crème Brulée «Suvretta House»   
*Tahitian vanilla Crème Brulée «Suvretta House» *

Drachenfrucht und Kiwisalat   
*Dragon fruit and kiwi salad *

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