



## Tagesmenu

Dienstag, 09. Juli 2024

### VORSPEISEN

Mille-feuille mit Tomate, Nektarine, Büffelmozzarella und Zibello Schinken  
*Mille-feuille with tomato, nectarine, buffalo mozzarella and Zibello ham*

Kohl mit Apfel, Minze und Sesam   
*Cabbage with apple, mint and sesame* 

Bigoli mit Brokkoli und Frutti di Mare  
*Bigoli with broccoli and frutti di mare*

### SUPPEN

Consommé «Alexandra»

Melonen Kaltschale   
*Chilled cream soup of melon* 



### SAFT

Saft von Wassermelone, Ananas, Tomate, Stangensellerie und Minze   
*Juice of watermelon, pineapple, tomato, celery and mint* 


### HAUPTGÄNGE

Glasierte französische Perlhuhnbrust mit Sommertrüffel, grillierten Kartoffeln und Feige  
*Glazed French guinea fowl breast with summer truffle, grilled potatoes and fig*

Gebratene Eglifilets mit Artischocken, Pommes Parisienne und Grenobloise-Sauce  
*Roasted perch fillets with artichokes, Pommes Parisienne and sauce Grenobloise*

Taragna Polenta mit Taleggio, Ei 62° und Pfifferlingen   
*Taragna polenta with taleggio, egg 62° and chanterelles* 

### DESSERTS

Erdbeer-Espelette Pfeffer Törtchen mit Rhabarber Coulis   
*Strawberry-espelette pepper tart with rhubarb coulis* 

Melonensalat mit Gartenminze Infusion   
*Melon salad with garden mint infusion* 

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.–