





VORSPEISEN



Swiss Lachs auf Gurke, Nektarine, Raps und Sommerkräutern
Swiss Salmon on cucumber, nectarine, canola and summery herbs

Tomaten Allerlei mit Brot, Sumach und Basilikum 
Variation of tomatoes with bread, sumac and basil 



Raviolo mit Zucchini und Ricotta 
Raviolo with courgettes and Ricotta 

SUPPEN

Consommé «Belle Fermière»

Spargelcremesuppe 
Cream soup of asparagus 



SAFT

Saft von Randen, Rotkohl, Birne, Ingwer und Cavaillon Melone 
Juice of beetroot, red cabbage, ginger and Cavaillon melon 



HAUPTGÄNGE



Black Angus Teres Major mit Pommes Anna, Baby Lattich und Ofenkarotten
Black Angus Teres Major with pommes anna, baby lettuce and oven roasted carrots

Am Stück gebratener Seeteufel «a la méditerranée»
Monkfish roasted in one piece «Mediterranean style»

Chermula mit Aubergine, Bulgur und Granatapfel 
Chermula with eggplant, bulgur and pomegranate 

DESSERTS

Zitronentarte «Suvretta House» 
Lemon tart «Suvretta House» 

Mango und Papayasalat 
Mango and papaya 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.–

Tagesmenu

Mittwoch, 10. Juli 2024