

Tagesmenu

Montag, 05. August 2024

VORSPEISEN


Lauwarmer Rocklobster mit Erdbeeren und Zitronengras
Warm rock lobster with strawberries and lemongrass

Panzanella Salat 
Panzanella salad 

Gnocchi mit Thunfisch, Minze und Haselnuss
Gnocchi with tuna, mint and hazelnuts

SUPPEN

Consommé «Diablotin»

Gemüsecremesuppe «Suvretta House» 
Cream soup of vegetables «Suvretta House» 

SAFT

Saft von Ananas, Limette, Grünkohl und Mangold 
Juice of pineapple, lime, kale and chard 

HAUPTGÄNGE



Grilliertes Black Angus Teres Major mit Ofen Sellerie, Pfifferlinge und Miso
Grilled Black Angus Teres Major with oven roasted celery, chanterelle and miso

Glasierter Patagonischer Seehecht auf sommerlichem Gemüse und Yuzu Kosho Sauce
Glazed Patagonian hake with summer vegetables and yuzu kosho sauce

Vietnamesische Reisrollen
Vietnamese rice rolls

DESSERTS

Reispudding mit Mandel, geröstete Banane und Kokosnussorbet 
Rice pudding with almond, roasted banana and coconut sorbet 

Zitronen-Bergamotten Granité 
Lemon and bergamot 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.–

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish