



## Tagesmenu

Samstag, 08. Februar 2025

### VORSPEISEN



Tartar vom schottischen Lachs mit Muschel-Katsuo-Dashi, Koriander und Enoki Pilzen  
*Scottish salmon tartare with mussel katsuo dashi, coriander and enoki mushrooms*

Carpaccio von der Rande mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Rucola   
*Beetroot carpaccio with goat's cheese, pine nuts and rocket salad* 



Raviolo mit Krevetten, Krabben-Kefir-Limetten-Nage und Korianderkresse  
*Raviolo with shrimps, crab kefir lime nage and coriander cress*

### SUPPEN

Consommé «James Bond»

Kürbiscremesuppe mit Kokosnuss und Pistazien   
*Cream soup of pumpkin with coconut and pistachios* 

### SAFT

Saft von Kokoswasser, Gala Apfel, Steckrübe, Rotkohl und Bergamotte   
*Juice of coconut water, gala apple, turnip, red cabbage and bergamot* 



### HAUPTGÄNGE

Glasierte Maispouardenbrust auf getrüffeltem Gerstotto und Gänseleber Sauce  
*Glazed corn-fed chicken breast on truffled barley risotto and goose liver sauce*

Grüner Skrei auf Ecrasse-Kartoffeln, Cima di Rapa und Yuzu-Kosho-Vinaigrette  
*Green Skrei on ecrasse potatoes, cima di rapa and yuzu kosho vinaigrette*

Saisonale Gemüse Quiche mit Frischkäse und Kresse   
*Seasonal vegetable quiche with cream cheese and cress* 

### DESSERTS

Cassis-Mousse mit Mandel-Dacquoise und Stracciatella Eis   
*Cassis mousse with almond dacquoise and stracciatella ice cream* 

Orangen-Mango Granité   
*Orange mango granité* 

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


MwSt./VAT 8.1% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#, UY | Veau/Kalb/veal: CH, FR | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN

Agneau/Lamm/lamb: CH, FR, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei | Bread and sweet pastries: from the Suvretta House bakery

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–

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