

Tagesmenu

Donnerstag, 13. Februar 2025

VORSPEISEN

Duo vom Rind und Kalb mit eingelegten Pilzen, Senfsaaten und Topinambur
Duo of beef and veal with pickled mushrooms, mustard seeds and Jerusalem artichokes

Taboulé 



Carbonara mit Lobster und Miso
Carbonara with lobster and miso

SUPPEN

Consommé «Piz Corvatsch»

Tom Kha Gai



SAFT

Saft von Birne, Grünkohl, Blattspinat, Petersilie und Kokoswasser 
Juice of pear, green cabbage, spinach, parsley and coconut water 



HAUPTGÄNGE



Duo vom Puschlaver Lamm mit knusprigen Kartoffeln und grünem Gemüse
Duo of lamb from Puschlav with crispy potatoes and green vegetables

Gebratener Adlerfisch auf Artischockengemüse, Parisienne Kartoffeln und Grenobloise-Sauce
Roasted eaglefish with artichoke vegetables, pommes Parisienne and sauce Grenobloise

Grünes Shakshuka 
Green Shakshuka 

DESSERTS

Rosa Pavlova 
Pink Pavlova 

Birnen und Traubensalat mit Holunderinfusion 
Pear and grape salad with elderflower infusion 

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