



## Tagesmenu

*Donnerstag, 20. Februar 2025*

### VORSPEISEN


Ceviche «de Camarones» mit Garnelen und Lachs  
*Ceviche «de Camarones» with prawns and salmon*

Grillierte Karotte mit Parmesan, Orange, Agave, Pecannüssen und Sultaninen   
*Grilled carrot with parmesan, orange, agave, pecan nuts and sultanas* 



Krabben Cannelloni mit Bouillabaisse Beurre blanc  
*Crab cannelloni with Bouillabaisse beurre blanc*

### SUPPEN

Vietnamesische Pho  
*Vietnamese Pho*

Maronicremesuppe mit Stangensellerie   
*Cream soup of chestnut with celery* 


### SAFT

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



### HAUPTGÄNGE



Gratinierter Hirschrücken mit weisser Polenta, Randengemüse und Schokoladen Jus  
*Gratinated saddle of deer with white polenta, beetroot vegetables and chocolate jus*

Grillierte Dorade mit Peperoni, Piri Piri und knusprigen Kartoffeln  
*Grilled gilthead with pepperoni, piri piri and crispy potatoes*

Grillierter Spitzkohl mit Pinienkernen und Mandarine   
*Grilled pointed cabbage with pine nuts and tangerine* 

### DESSERTS

Exotischer Salat   
*Exotic salad* 

Orangensalat mit Zimtinfusion   
*Orange salad with cinnamon 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