

À LA CARTE

VORSPEISEN

Zander aus Europa, 68
Japanische Inspiration

Langustinen aus Südafrika, 88
Holunderblüten Vinaigrette

Schweizer Kalbsbries, 68
Pfifferlinge – Gribiche Sauce

HAUPTGÄNGE

Seeteufel, 92
Bouillabaisse Sauce – Harissa – Muscheln

Französisches Perlhuhn, 92
Waldpilze – Suprême Sauce – Brokkoli

Schweizerisches Rindfleisch, 98
Zweierlei vom Rind – BBQ

À LA CARTE

DESSERTS

Aprikose – Eisenkraut, 32
Aprikosensorbet

Cassis, 32
Mousse

Schokolade – Kaffee, 32
Cappuccino

Hausgemachtes Eis, 9 pro Kugel
Vanille aus Tahiti
Weisser Kaffee
Fleur de lait

Hausgemachte Sorbets, 9 pro Kugel
Aprikose
Bergamotte
Cassis

Dazu serviert
Doppelrahm – Vanille aus Madagascar – Chantilly
Sablé – Fleur de Sel
Krokant – Haferflocken – Dinkel

FROMAGES

Gereifter Käse, 48
Vom Wagen

Dazu serviert
Getoastetes Brot
Konfitüre von Schweizer Früchten
Molkenrahmbutter

Juni – September 2022