

Menu *Signature*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche

Kaiser-Erbisen I Frühlingsgemüse I Südafrikascampo



Kalte Vorspeise

Schottland-Lachs I Meerrettich I Brioche



Warme Vorspeise

Chicorée I Orange I Bärlauch I Couscous



Zwischengang Fisch

Loup de Mer I geräucherter Blumenkohl I Curry



Intermezzo

Rhabarber-Ingwer-Sorbet I Pfefferminz-Granité



Hauptgang

Kalbsfilet-Medaillon I Spitzmorcheln I Spargel I Kartoffel-Duchesse



Avant-Dessert

Topfen-Raviolo I Balsamico-Erdbeeren



Dessert

Maracaibo-Grand-Cru I Himbeeren I Vanille



Friandises

| | | |
|---------------------------------------|-----|-------|
| Menu komplett mit 5 Gängen | CHF | 176.— |
| Menu ohne Zwischengang / ohne Dessert | CHF | 154.— |
| Käse-Gang vor dem Dessert | CHF | 18.— |

Gerne servieren wir unsere Wein-
oder alkoholfreie Getränkebegleitung passend zu Menu.