

Menu *Signature*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche

Tzatziki Gurken Kaltschale | Blacktiger Riesencrevette



Kalte Vorspeise

Vitello Tonnato | Tuna | Olivenöl-Crostino



Warme Vorspeise

Safran Risotto 'Arancino' | Caponata



Zwischengang Fisch

Seeteufel | Taggiasca-Oliven | Rouille-Crèmeux | Wild Broccoletti



Intermezzo

Cantaloupe-Melonen-Sorbet | Pfefferminz-Granitée



Hauptgang

Black Angus Rindsfilet | Kartoffel-Rosette | Rosmarin-Hollandaise | Bohnen Fagottino



Avant-Dessert 'Forêt Noir'

Schokoladen-Pavé | Kirschen | Vanille-Glacé | Verveine



Dessert

Tarte Citron | Knusper-Streusel | Limonen-Wolke | Limoncino | Himbeeren



Geeister Lolipop

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 mit zwei, drei oder mehr Gläser passend zu Menu.