

Menu *Signature'*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche

Foie Gras I Dörrfrüchte-Marbre I Granny Smith Apfel



Kalte Vorspeise

Tataki-Tuna I Lachs I Polipo I Avocado I Mango-Chutney



Warme vegetarische Vorspeise

Gelbe Rande I Randen-Gnocchi I Dukkah I Yuzu Beurre Blanc I Wildbroccoli



Zwischengang Fisch

Seeteufel I Carabiñeros I Blumenkohl I Kichererbsen I Lemongrass-Curry



Intermezzo

Quitten Sorbet I Granatapfel-Granité



Hauptgang

Black Angus Rindsfilet I Sellerie I Gemüse-Meli-Melo I Périgod Trüffel Surprise



Avant-Dessert 'Crêpes Suzettes'

Mandarine I Crêpes I Vanille-Glacé



Dessert

Kokosnuss-Schneeball I exotisches Früchte Salpicon



Friandises

Menu komplett mit 5 Gängen	CHF	176.—
Menu mit 4 Gängen	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.