

Menu ‚Signature‘

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche

Erbsen-Cappuccino | Coquille St-Jacques | Karotten-Espuma



Kalte Vorspeise

Sockey-Lachs-Tartare | Radieschen | Yuzu-Tobigo-Mayonnaise | Sprossen



Warme vegetarische Vorspeise

Gerösteter Blumenkohl | Dukkah-Quinoa | Mandelbutter | Zitronen-Thymian



Vorspeise mit Fisch

Piccata vom Lago Maggiore Zander | Pommerysenf | Petersilienwurzel-Crèmeux |
Junger Blattspinat



Intermezzo

Orangensorbet | Campari-Granité



Hauptgang

Kalbsfilet im Kräutermantel | Albufeira-Sauce | Spitzmorcheln | Kartoffeln Pont Neuf



Avant-Dessert ‚Crêpes Suzettes‘

Pavlova | Kokosnuss-Glacé | Mango | Passionsfrucht



Dessert

Pistazien-Crème-Brûlée | Himbeersorbet | Himbeeren



Friandises

Menu komplett mit 5 Gängen

CHF 186.—

Menu mit 4 Gängen (nur 2 Vorspeisen oder ohne Dessert)

CHF 164.—

Käse-Gang vor dem Dessert

CHF 18.—

Gerne servieren wir unsere Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung
mit zwei, drei oder mehr Gläser passend zum Menu.