

# Menu ‚Signature‘

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

---

Amuse Bouche ‚Cäsars Salade‘  
Lattughino | Südafrika Scampi | Rouille



## Kalte Vorspeise

Kalbs-Tartare | Morcheln | Radiesli | Stracciatella | Salatsprossen



## Warme vegetarische Vorspeise ‚Carbonara falsa‘

Weisse Spargel-Spaghettini | grüne Spargelspitzen | Knusper - Eigelb



## Vorspeise mit Fisch

Seezunge | Bärlauch-Kruste | confierte Karotte | Zitronen-Kartoffelstampf |  
Kaiser-Erbsen-Beurre-Blanc



## Intermezzo

Rhabarbersorbet | Ingwer-Granitée



## Hauptgang

Luma | Chorizo | wilder Broccoli | gerösteter Blumenkohl | Mandeln |  
Süsskartoffeln | fermentierte Aioli - Sauce



## Avant-Dessert

Maracaibo-Schokoladen-Moelleux | Bourbon-Vanille-Glacé | Himbeer-Crisp



## Dessert

Mara de Bois Erdbeere | Pistazien-Panna-Cotta | Erdbeer-Sorbet



Friandises

<b>Menu komplett mit 5 Gängen</b>	CHF	188.—
<b>Menu mit 4 Gängen</b> (nur 2 Vorspeisen oder ohne Dessert)	CHF	166.—
<b>Käse-Gang vor dem Dessert</b>	CHF	22.—

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