

# Menu ‚Signature‘

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

---

Amuse Bouche ‚Golden Egg‘

Lauch à la crème | Speck-Crumble | Bärlauch-Hollandaise



## Kalte Vorspeise

Mascarpone Trüffel Mousse | Bison Tartare | Blattspinat | Blumenkohlspäne | Mandeln



## Warme Vorspeise

Hummer Raviolo ‚Signature‘ | Fenchel | Bisque-Schaum-Sauce



## Vorspeise mit Fisch

Temperierter Saibling | Kaisererbsen | Shimeji | Erbsen-Beurre-Blanc | Noilly Prat



Intermezzo Sorbet

Rhabarber-Sorbet | Ingwer-Granité



## Hauptgang

Kalbsfilet-Tournedos | Spitzmorcheln | grüne Spargelspitzen | Kartoffel-Rosette  
Zitronenthymian-Jus



Avant-Dessert

Weisse Mocca Crème Brûlée | Cappuccino



## Dessert

Mara de Bois Mousse | Gariguetten Erdbeeren | weisses Schokoladen-Vanille-Fudge



## Friandises

Rocher ‚Apriori‘

**Menu komplett mit 5 Gängen**

CHF 192.—

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

CHF 170.—

**Käse-Gang vor dem Dessert**

CHF 22.—

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