

Menu ‚Signature‘

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Amuse Bouche Vitello tonnato

Tuna I Kalbstartare I Tonnato Mousse I Kapern



Kalte Vorspeise ‚Caprese Zwei24‘

Tomate I Burrata I Rohschinken I Taggiasca-Oliven



Warme vegetarische Vorspeise

Auberginen ‚Pot Pourrie‘



Vorspeise mit Fisch

Loup de Mer I Rouille -Crèmeux I Fenchel I Safranblüten



Intermezzo Sorbet

Limonen-Sorbet I Limoncino-Granitée



Hauptgang ‚Surf & Turf‘

Black Angus Rindsfilet I Scampo I Portwein-Schalotten I Kubeben-Pfefferjus
Trüffel I Dauphine-Kartoffeln I Zucchetti



Avant-Dessert

Marillen-Beignets I Amaretto-Zabaglione I Himbeeren



Dessert ‚Forêt Noir‘

Schwarzwälder Kirsche I Maracaibo-Schokolade I Schoko-Biscuit I Vanille



Friandises ‚Löwen‘

Menu komplett mit 5 Gängen	CHF	196.—
Menu mit 4 Gängen (nur 2 Vorspeisen oder ohne Dessert)	CHF	174.—
Käse-Gang vor dem Dessert	CHF	24.—

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