

# Menu *Signature*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

---

Amuse Bouche 'Fake Pumpkin'

Kürbis-Mousse | Tartare vom Südafrika Scampo



## Kalte Vorspeise

Mille Feuilles vom Schottland Lachs | Meerrettich | Butter-Brioche



## Warme vegetarische Vorspeise

Wirsing Praliné | Steinpilz | Stracciatella



## Vorspeise mit Fisch und Krustentieren

Bouillabaisse | Sauce Rouille | Olivenöl Crostino



Intermezzo Sorbet

Uva Americana Sorbet | Grappa Granitée



## Hauptgang

Hittnauer Damhirschfilet | Baumnuss | Pfifferlinge | Rosenkohlsprossen

Süßkartoffel | Sternanis-Jus | Preiselbeeren



Avant-Dessert

Topfenknödel | Portwein-Zwetschgen



## Dessert 'Birne Helene'

Bourbon-Vanille-Parfait-Glacé | Maracaibo Grand Cru Fudge | Williamsbirne



Friandises 'Löwen'

**Menu komplett mit 5 Gängen**

CHF 198.—

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

CHF 176.—

**Käse-Gang vor dem Dessert**

CHF 24.—

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