

# Menu ‚Signature‘

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

---

## Appetizers | Ofenfrische Focaccia mit Löwen-Butter-Service



### Amuse-Bouche

Tahina | Hummus | Knusper-Sfera | Kichererbsen | Frühlingszwiebeln



### Kalte Vorspeise

Graved-Lax | Honig-Dill-Senf-Mousse | Gemüse-Pickles | Senfkaviar | Brioche



### Vegetarischer Zwischengang

Knusper Ei | Barba di Frati | Périgod Trüffelschaum



### Warme Vorspeise mit Fisch

Loup de Mer Ceviche | Spargel-Risotto | Zitronen-Beurre-Blanc



### Intermezzo Sorbet

Rhabarber-Sorbet | Ingwer-Granité



### Hauptgang

Kalbsfilet | Spitzmorcheln | Karotte | Bärlauch | Thymian-Jus



### Avant-Dessert

Caramelisierte Grand-Marnier ‚Zabaglione‘



### Dessert ‚Frühlingsboten‘

Bombardino | Pistazien | Erdbeeren



### Friandises



**Menu komplett**

CHF 234.—

**Käse-Gang zusätzlich vor dem Dessert**

CHF 24.—

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