

Menu *Signature*

Kreiert von unserem Küchenchef Domenico Miggiano und seinem Team

Appetizers | Ofenfrische Focaccia mit Löwen-Butter-Service



Amuse-Bouche

Foie Gras Crème Brûlée | Portwein-Schalottenconfit



Kalte Vorspeise

Sashimi Tuna | Papaya | Sushi-Reis | Avocado | Scampi | Teriyaki-Sauce | Wasabi



Vegetarischer Zwischengang

Burrata Raviolo | Ei | Morcheln | Erbsen | Parmesan-Sauce



Warme Vorspeise mit Fisch

Loë Eglifilet | Blumenkohl | Estragon | Polonaise



Intermezzo Sorbet

Rhabarber-Sorbet | Holunderblüten-Granitée



Hauptgang

Kalbsrücken-Pâvé | Zitronen-Thymian-Jus | Spargel-Duetto | Hollandaise-Espuma
Beurre Noisette Kartoffel-Mousseline



Avant-Dessert

Pavlova | Mango | Passionsfrucht | Kokosnuss-Glacé



Dessert

Mara de Bois Mousse | Gariguetten-Erdbeeren | Pistazien



Friandises



Menu komplett

CHF 238.—

Käse-Gang zusätzlich vor dem Dessert

CHF 26.—

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