



# SPEISEKARTE

27. September - 1. Oktober

## VORSPEISE

---

Mini Lattichsalat mit Alpkäse, Avocado, Preiselbeeren  
und Honig-Limonendressing

oder

Kürbissuppe mit Vanilleschaum und gerösteten Haselnüssen

## HAUPTSPEISE

---

Grilliertes Pouletschenkelsteak mit Pilzrahmsauce,  
Maiscreation und Rüebl-Lauchgemüse

oder

Bouillabaisse mit grilliertem Pulpo, Kabeljau und Miesmuschel,  
Fregola Sarda mit Peperoni und Taggiasca Oliven,  
Knoblauchbrot mit Sauce Rouille

oder

Dinkel-Kürbisravioli mit weissem Gewürzschokoladenschaum,  
Preiselbeeren, karamelierte Pekannüsse & frischem Spinat

## NACHSPEISE

---

Panna Cotta mit Nidletäfel, Sablé Breton Crumble und Mangosorbet

2 Gang	45
3 Gang	55
Tagesteller	35

Pâtisserieswagen (Tagesangebot)

## À LA CARTE

---

Rindstatar vom Black Angus Rind handgeschnitten 70/140 g 28/38  
gratiniert mit Café de Paris, grilliertes Brioche

Vitello Tonnato mit geräuchertem Kalbfleisch, 22  
kurz gebratener Thunfisch, Wassermelone und Yuzu

Waldpilz-Risotto 21/29  
Champagner, Sauerrahm und Pekannuss

Gebrautes Zanderfilet 38  
Kürbis, Miso-Spinat und Salzzitrone

Grillierte Brust vom Alpstein-Poulet 44  
Seeländer-Trüffel-Velouté, Spitzkabis und Dauphine-Polenta

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.

Pulpo: Italien, Wolfsbarsch: Zucht Griechenland, Muscheln: Neuseeland