



# SPEISEKARTE

11. - 15. Oktober 2021

## VORSPEISE

---

Im Ofen gebackene Feigen mit Ziegenfrischkäse,  
Balsamico, Blätterteig und Kräutersalat

oder

Pastinakensuppe mit geräucherten Mandeln

## HAUPTSPEISE

---

Siedfleisch vom Black Angus Rind mit Meerrettich-Misojus,  
geröstetes Sellerie-Sesampüree, Pak Choi und fermentierte Zwetschgen

oder

Pochiertes Forellenfilet mit Cidré Beurre Blanc,  
Kräuterkartoffeln und karamellisiertes Sauerkraut

oder

Kürbis-Ravioli mit Belper Knollenschaum, sautierte Waldpilze,  
Jungspinat und Cassisgel

## NACHSPEISE

---

Weisses Schokoladenmousse mit Biskuit,  
Sauerkirschensorbet und Sablé Breton

2 Gang	45
3 Gang	55
Tagesteller	35

Pâtisserieswagen (Tagesangebot)

## À LA CARTE

---

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

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

Waldpilz-Risotto Champagner, Sauerrahm und Pekannuss	21/29
---	-------

Gebrautes Zanderfilet Kürbis, Miso-Spinat und Salzzitrone	38
--	----

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

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

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