



# SPEISEKARTE

10. - 14. Januar 2022

## VORSPEISE

---

Randencarpaccio  
Hüttenkäse, Grapefruit und Rucola

oder

Sellerie-Crème-Suppe  
Duqqa und Gewürzschokoladen Schaum

## HAUPTSPEISE

---

Stroganoff vom Dry Age Entrecôte  
Hausgemachte Orecchiette, Crème fraîche und Champignons

oder

Pochierte Forelle mit Oona Kaviar  
Tessiner Maispolenta, Ratatouille Schaum und Taggiasca Oliven

oder

Kartoffel Espuma mit Schwarzem Trüffel  
Fregola Sarda, Spinat und Onsen Ei

## NACHSPEISE

---

Quarkmousse  
Bergamotte, Maisglace und Meringues

2 Gang	45
3 Gang	55
Tagesteller	35

Pâtisserievitrine (Tagesangebot)

## À LA CARTE

---

Casino-Nüsslisalat Onsen-Ei, Waldpilze und Brioche-Croûtons	16
--	----

Tatar vom Black-Angus-Rind <small>handgeschnitten 70/140g</small> gratinert mit Café de Paris, grilliertes Brioche	28/38
---	-------

Waldpilzrisotto Sauerrahm, fermentierte Zwetschge und Pekannuss	21/29
--	-------

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

Brust vom Alpstein-Poulet Karotte, Chicorée und Seeländer-Trüffel-Velouté	44
--	----

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

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

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