

AuPremier

TREFFEN SIE AUS

7 VORSPEISEN, 7 HAUPTGÄNGEN UND 7 DESSERTS

EINE AUSWAHL FÜR IHR
INDIVIDUELLES ABEND WUNSCH MENU

3-GANG MENU 69.-

4-GANG MENU 81.-

5-GANG MENU 93.-

BEI ALLERGIEN UND INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEMITARBEITER

PREISE IN CHF INKL. MWST.

VORSPEISEN

NUDELSUPPE SHITAKEESSENZ, TAGLIARINI, ONSENEI, ERBSEN, PANCETTA	18.00
SPARGELCREMESUPPE SANDWICH VON GEBEIZTER LACHSFORELLE	16.00
BBQ SHORTRIB RINDSTATAR, SPITZKOHL, PERLZWIEBEL	22.00
GEPÖKELTES SCHWEINZKOPFBÄGGELI RADIESSCHENVINAIGRETTE, GERÄUCHERTER SPARGEL, KROSSER SPECK	24.00
SALAT NICOISE 2.0 MEDITERRANER THUNFISCH	26.00
POCHIERTE LANGUSTINE RHABARBER, FENCHEL, WASABI	18.00
FRÜHLINGSACKER FRÜHLINGSGEMÜSE, MORCHELN, BÄRLAUCHRICOTTA	17.00

SCHWEIN
RIND

ITALIEN
SCHWEIZ

HAUPTSPEISEN

ZÜRCHER KALBGESCHNETZELTES BUTTERRÖSTI, CHAMPIGNONRAHMSAUCE	49.50
ROULADE VOM MAISPOULET BRUST UND KEULE, ERBSEN, SPARGELN, CARBONARA RAVIOLI	52.00
LAMMRÜCKEN AUF HOLZKOHLE GEGRILLT HONIG-GEWÜRZLACK, MORCHELN, GEBACKENE KARTOFFEL	46.00
GRATINIERTER KALBSLEBER SCHALOTTENKONFIT, GESCHMORTE RÜBEN, SELLERIECREME	54.00
SAIBLINGSFILET MIT RIESLING POCHIERT BLUMENKOHL, ERBSEN, SCHNITTLAUCHRISOTTO	48.00
KÖNIGSMAKRELE GEGRILLTER SPARGEL, YUZU, KARTOFFELSTAMPF	46.00
STANGENSPARGEL SAUCE HOLLANDAISE, KRÄUTERCREPE, FRÜHLINGSGEMÜSE	39.00

HUHN
LAMM
KALB

SCHWEIZ
NEUSEELAND
SCHWEIZ

KÄSE UND SÜSSSPEISEN

DOSENANANAS ANANAS, KOKOS, WEISSE SCHOKOLADE		15.00
RHABARBER TART TARTIN VANILLEGLACE		14.00
SANDDORN MOUSSE WALDMEISTER, JOHANNISBEERE, PROSECCO		15.00
BASILIKUMPARFAIT PASSIONSFRUCHTCREME, HIMBEERE		14.00
CHEEEEESE MAISTACO, GEREIFTER GRUYERE, PORTWEINFEIGE, BAUMNUSS		16.00
AUSERLESENE KÄSEVARIATION VON HART- & WEICHKÄSE FEIGENSENF, CHUTNEY, FRÜCHTEBROT	PROBIERPORTION PORTION	14.00 16.00
HAUSGEMACHTE SORBETS UND GLACES AUS UNERER PATISSERIE	PRO KUGEL PORTION RAHM	5.50 1.80

PASSEND ZU KÄSE UND SÜSSSPEISEN

GRAPPA ELEGANTIA	VOL 43% 2CL	12.00
CH. COUTET '08 SCHÖPPLI BARSAC A.C. BLANC 2008	VOL 14.5% 5CL 37.5CL	11.00 76.00