

Menu vom Montag, 30. September 2024

Liebe Gäste

Aus den nachfolgenden Gängen dürfen Sie sich gerne
Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Für eine Reservation bis 13.00 Uhr an der Réception sind wir Ihnen sehr dankbar.
Restaurant geöffnet von 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.

Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Salat | Gemüse | Croûtons | Kräuter
Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico
Marinierter Kohlrabi | Sonnenblume | Trauben
Gegrillte Zucchini | Nüsse | Avocado-Creme | Kräuter-Joghurt
Oktopus Carpaccio | Wakame | Saubohne | Zitronen Gelee
Ananas Carpaccio | Salbei-Quark | Pinienkerne
Krevetten | Saganaki sauce | Eingelegter Feta

Saff | Suppe

Steinpilz Cremesuppe | Amaretti
Karotten-Kokos-Suppe
Kiwi-Sensation

Vorspeise

Caramella | Snow Crab | Ricotta | Bisque
Trüffel-Kartoffelstock | Onsen-Ei | Fonduta-Sauce
Blankett von Kalbskopf Backe | Kräuter Streusel | Kefen-Erbesen

Hauptgänge

Reh Pfeffer | Quark Pizokel | Rotkohl | Glasierte Marroni | Preiselbeeren
Gebratenes Steinbuttfilet | Sellerie | Eierschwämmli | Trauben
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Zwiebel-Pilz-Tarte | Sauce Bernaise
*Rotes Kokosnuss-Thaicurry | Gebratenes Gemüse | Planted. Chicken | Basmati Reis
* Blumenkohl | Spinatpüree | Eingelegte Pilze | Zitrone | Haselnuss
*(Diese Gerichte können Sie auch mit: Poulet +9 CHF oder Steibutt +14 CHF wählen)
Gebratenes Welsfilet | BBQ Lack | Süsskartoffel | Rauch-Sauerkraut
Parmigiana „Aubergine“ | Tomate | Gebackene Zucchiniblüte
Rinds Brasato „Burgunder Art“ | Nudeln „Grossmutter Art“ | Rot-Kabis

Dessert und Käse

Marroni-Mousse | Preiselbeer-Birne | Kastanien-Keks
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Knuspergebäck
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Veganer Käse | Chutney
Honig-Arvenparfait | Zwetschghe
Tartelette | Basilikum-Ganache | Erdbeere