



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

**Duo vom hausgereiften Dry Aged Rindfleisch,
kurzgebraten auf Baumtomatenpüree mit Wasabimayonnaise
und als Tatar im salzigen Cornet mit Wildkräutersalat & Thymian - Espuma**

*Duo of homemade Dry Aged beef,
fried on tamarillo tomato puree with wasabi mayonnaise
and as a tartare in a salty cornet with a wild herb salad and thyme - Espuma*

24,50

**Französische Zwiebelsuppe
dazu Blätterteiggebäck mit Käse und Paprika**

*French onion soup,
puff pastry with cheese & paprika*

12,00

**Pizokel mit Spanferkelragout
an Rahmsauerkraut und glasierten Apfelspalten**

*Fried Pizokel with a Suckling Pig Ragout
on a creamy sauerkraut and glazed apple wedges*

28,50

**Sous – vide gegartes Nackensteak vom Schweizer Weiderind
an Rosmarinjus, dazu Gerstenrisotto mit Oliven & Gemüsestrudel**

*Sous - vide cooked neck steak from Swiss beef
with a rosemary gravy, barley risotto with olives & a vegetable strudel*

46,50

**Zitronenmousse mit Grapefruitsorbet,
eingemachten Kumquats & Cashewkerncreme**

*Lemon mousse with grapefruit sorbet,
kumquat compote & cashew nut cream*

13,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleischdeklaration: Nur schweizer Fleisch!