



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

**Handgeschnittenes Tatar vom Dry – Aged – Beef mit pikantem Ananas – Tamarillo – Relish
dazu ein knuspriges Kräuterfrischkäse – Cannelloni**

*Hand cut tatar of dry aged beef with piquant pineapple tamarillo relish
& a crispy herbal cream cheese cannelloni*

26,50

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speck – Marmelade

Potato soup with truffles & bacon jam

14,50

**Pizokel an Pastinaken – Limoncello – Sauce
mit gebratenen Crevetten, frischen Radieschen & Portulak**

*Pizokel with parsnip limoncello sauce
fried shrimps, fresh garden radish & purslane*

29,00

ohne Crevetten/ without shrimps

24,00

**Kurzgebratenes Flank – Steak vom Swiss Prime Kalb
mit Chimichurri auf Kartoffel – Rüeblli – Stampf
dazu schwarzes Knoblauchpüree & geschmorten Lauch**

*Short fried flank steak of Swiss Prime veal
with chimichurri, mashed potatoes with carrots, black garlic puree & stewed leek*

54,00

**Zartbitter – Schokoladenmousse
mit pochiertem Rotwein – Gewürzbirne & weissem Birnensorbet**
Dark chocolate mousse with poached red wine spiced pear & white pear sorbet

14,00

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: Rind CH, Speck CH, Kalb CH, Crevette Vietnam (Aquakultur)