



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

Ziegenfrischkäse Crème brûlée mit Portweingelée & Rosenkohlsalat
Goat cream cheese creme brûlée with port wine jelly & Brussel's sprouts salad

19,50

Parmesanschaumsüppchen mit «Tomatenbruschetta»
Parmesan foam soup with «tomato bruschetta»

14,50

**Pizokel an Krustentierrahmsauce
mit gebratenen Jakobsmuscheln, Pomelo & Fenchel**
Pizokel with seafood cream sauce, sauteed scallops, pomelo & fennel

32,50

**Rosa gebratenes Kalbssteak mit Trüffel – Nusskruste
an Topinamburpüree mit Trüffel – Petersilien – Öl & schwarzem Reis**
*Medium fried veal steak with truffle nuts crust,
sunchoke puree with truffle parsley oil & black rice*

54,00

**Mandarinenparfait auf Kaki – Granatapfel – Salat
mit weissem Schoggimousse & Minzgel**
*Tangerine parfait with persimmon pomegranate salad,
white chocolate mousse & mint gel*

14,50