



# SAISONKARTE

## SEASONAL MENU

**Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig  
dazu gebackene Feige, Randensalat & Haselnuss – Thymian – Cracker**  
*Caramelized goat cheese with honey, baked figg,  
beetroot salad & hazelnut thyme cracker*  
**19,00**

\*\*\*

**Gorgonzola – Birnen – Suppe mit Knoblauch – Baguette**  
*Gorgonzola pear soup with garlic baguette*  
**14,50**

\*\*\*

**Pizokel mit gebratenen Jakobsmuscheln  
an Kürbissauce & glasierte Kefen**  
*Pizokel with fried scallops, pumpkin sauce & glazed sugar peas*  
**32,50**  
**ohne Muscheln / without scallops**  
**24,50**

\*\*\*

**Sous – vide gegarte Kalbskopfbacken mit Polenta & Gemüse**  
*Sous – vide cooked veal cheeks with polenta & vegetables*  
**48,50**

\*\*\*

**“Crêpe Suzette” mit Tonkabohnenglacé & Schlagrahm**  
*“Crêpe Suzette” with tonka bean ice cream & whipped cream*  
**14,50**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

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

Fleischdeklaration: Jakobsmuscheln FA061 / Kalb CH