



DEGUSTATIONSMENÜ

AMUSE-BOUCHE
JAKOBSMUSCHELN AUF PASTINAKENCREME

TATAKI AUS RINDERFILET MIT ASIATISCHE-MARINADE
PONT-NEUF-KARTOFFELN UND SCHARFE MAYONNAISE

ODER

SAIBLINGSTARTAR MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND KETA-KAVIAR
SPINATSPROSSENSALAT MIT HASELNUSSVINAIGRETTE

WOLFSBARSCHFILET AUF EINER ERBSENCREME
LAUCHSTROH
VOLLKORNREIS "VENERE" UND GEMÜSEAUSSWAHL

ODER

GEGRILLTES KALBSKARREE
AROMATISIERTER SAFT MIT ORANGE
POLENTASTREIFEN UND GEMÜSEARRANGEMENT

EIS-CHARLOTTE AUS SCHOKOLADE UND MINZE AUF PISTAZIENBISKUIT
MARINIERTER SAUERKIRSCHEN

VORSPEISE CHF 21.-
HAUPTGANG CHF 48.-
DESSERT CHF 14.-
KOMPLETTES MENÜ CHF 78.-

