

# Saisonmenu

## Ceviche von der Jakobsmuschel mit Passionsfruchtsorbet und Knuspergarnitur

Ceviche de coquille St. Jacques avec sorbet de fruit de la passion et garniture croustillante  
Scallop ceviche with passion fruit sorbet and crispy garniture



## Kressesuppe mit Bauernbrot-Knoblauch-Croûtons

Soupe de cresson aux croûtons de pain de campagne à l'ail  
Cress soup with farmhouse bread croutons with garlic



## Gebratenes Rindsentrecôte mit Bärlauch-Chimichurri Babykarotten und Saubohnen, neue Bratkartoffeln

Entrecôte de bœuf sautée avec chimichurri à l'ail des ours  
carottes baby et fèves, pommes de terre nouvelles sautées  
Sautéed beef entrecote with ramson chimichurri  
baby carrots and broad beans, sautéed new potatoes

**oder**

ou/or

## Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet an einer Bärlauch-Hollandaise grüne Spargeln, Wildreis

Filet d'omble chevalier suisse sauté avec sauce hollandaise à l'ail des ours  
asperges vertes, riz sauvage  
Sautéed filet of swiss char on sauce hollandaise with ramson  
green asparagus, wild rice



## Rhababermousse auf einer Kaffee-Schokoladen-Ganache mit Erdbeer-Granité

Mousse de rhubarbe sur ganache au café e chocolat avec granité de fraises  
Rhubarb mousse on ganache with coffee and chocolate, strawberry granité

**CHF 84.00**