

Saisonmenu

Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Riesenkrevette und Gemüse auf Kopfsalat mit Mango-Chili-Sauce

Rouleau de printemps fait maison farci aux crevettes géantes et légumes sur laitue avec sauce mangue et chili
Homemade spring roll stuffed with king prawn and vegetables on lettuce with mango chilli sauce



Cremesuppe von der Kresse mit Sesam-Blätterteigkissen

Crème de cresson avec feuilleté au sésame
Cream soup of cress with sesame puff pastry



Gebratene Medaillons vom Schweizer Kalbsfilet an Basilikumrahmsauce Tagliatelle und junge Karotten mit Liebstöckel

Médailles de filet de veau suisse rôtis à la sauce crème au basilic
Tagliatelles et carottes jeunes à la livèche
Roasted medallions of Swiss veal fillet with basil cream sauce
Tagliatelle and young carrots with lovage

oder

ou/or

Seeteufelfilet an Eisenkraut-Melisse-Sabayon auf Zitronen-Risotto mit Erbsen und grünen Spargeln

Filet de lotte au sabayon de verveine et mélisse sur risotto au citron avec petits pois et asperges vertes
Anglerfish fillet with verbena-melissa sabayon on lemon risotto with peas and green asparagus



Frühlingserwachen

Erdbeere ♦ Rhabarber ♦ Limette

Réveil du printemps – fraise ♦ rhubarbe ♦ citron vert
Spring awakening – strawberry ♦ rhubarb ♦ lime

4-Gang Menu mit Fleischhauptgang

CHF 87.00

4-Gang Menu mit Fischhauptgang

CHF 80.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprend en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT