

# Saisonmenu

## Lachscarpaccio mit hausgemachtem Fenchel-Anis-Glace und Piment d'Espelette

Carpaccio de saumon avec glace maison au fenouil et anis, piment d'Espelette  
Salmon carpaccio with homemade fennel anise glace and piment d'Espelette



## Lauch-Velouté mit Würfeln vom Rohessspeck und frischen Kräutern

Velouté de poireaux avec dés de lard cru et fines herbes fraîches  
Leek velouté with cubes of raw bacon and fresh herbs



## Gebratene Jakobsmuscheln auf Sellerie-Risotto mit schwarzem Trüffel und Randen-Sabayon

Coquilles Saint-Jacques rôties sur risotto au céleri et truffe noire, sabayon de betterave rouge  
Roasted scallops on celery risotto with black truffle and beetroot sabayon

oder

ou/or

## Mit Honig und Senf mariniertes Schweinsfilet auf einer Orangen-Ingwer-Sauce Süsskartoffel-Stampf und Pak Choi

Filet de porc mariné au miel et moutarde sur sauce à l'orange et gingembre  
Purée de patates douces et pak choï  
Pork fillet marinated with honey and mustard on orange-ginger sauce  
Sweet potato mash and pak choi



## Charlotte gefüllt mit dunkler Schokolade und Bitterorangen-Kern auf knusprigem Pistazienboden

Charlotte fourrée de chocolat noir et d'un cœur d'orange amère sur fond croustillant à la pistache  
Charlotte filled with dark chocolate and bitter orange core on a crispy pistachio base

4-Gang Menu mit Fleisch-Hauptgang

CHF 85.00

4-Gang Menu mit Fisch-Hauptgang

CHF 80.00