

Saisonmenu

Steinpilz-Risotto mit Thymian-Hüppen

Risotto aux cèpes et champignons au thym
Porcini mushroom risotto with thyme buns



Karottensuppe mit Mandarinenöl

Soupe de carottes à l'huile de mandarine
Carrot soup with mandarin oil



Gebratenes Rehentrecôte mit Schnittlauch-Panko-Kruste auf Maronijus Hokkaido Kürbis-Risotto mit Heidelbeeren

Trécôte de chevreuil poêlée en croûte de panko à la ciboulette sur jus de marron
Risotto de potiron Hokkaido aux myrtilles
Roast venison entrecôte with chive-panko crust on chestnut sauce, Hokkaido pumpkin risotto with blueberries

oder

ou/or

Seeteufelfilet im Speckmantel mit Randen-Ketchup Stampfkartoffel und Rahm-Wirsing

Filet de lotte enrobé de lardons et ketchup de betterave Purée de pommes de terre et crème de chou de Milan
Monkfish fillet wrapped in bacon with beetroot ketchup, mashed potato and creamed savoy cabbage



Brennender Schokoladen-Dom mit Zwetschgenüberraschung

Dôme de chocolat brûlant avec surprise aux prunes
Burning chocolate dome with plum surprise

4-Gang Menu Fisch oder Fleisch

CHF 82.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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