

Saisonmenu

Tagliatelle mit Riesencrevetten
und dem Elixier der Gambero Rosso



Cremige Selleriesuppe mit schwarzem Trüffel



Schweinebauch 24 Stunden sous vide gegart mit Honig-Soja Sauce
Kartoffelstampf aromatisiert mit Liebstöckel glasierte Karotten

oder

Gebratenes Winterkabeljau (Skreifilet) auf Orangen-Risotto mildem rotem Zwiebel-
Confit gedünsteter Chinakohl Timbale



Birnen-Tonkabohnen-Tartelette mit Birnensorbet

4-Gang Menu Fisch oder Fleisch

CHF 83.00