

Saisonmenu

Tomaten-Variation: Tatar vom Ochsenherz, Tomatensorbet, Tomatenbrot und marinierte 3-farbige „pétales de tomates“

Variation de tomates: tartare de cœur de bœuf, sorbet à la tomate et pain à la tomate et pétales de tomates marinées tricolores

Tomato variation: Tartar of ox heart, tomato sorbet, tomato bread and marinated 3-coloured tomato fillets



Gurken-Apfel-Kaltschale mit Wermut

Soupe froide de concombre et pomme avec vermouth / Chilled cucumber-apple soup with vermouth



Sautiertes Rindsfilet an einer Senfkörner-Sauce béarnaise Kartoffelstampf und grillierte Zucchini

Filet de bœuf sauté avec une sauce béarnaise aux graines de moutarde
Purée de pommes de terre et courgettes grillées

Sautéed fillet of beef with a mustard seed bearnaise sauce
Mashed potatoes and grilled courgettes

oder

ou/or

Asiatisch mariniertes Goldbrassenfilet auf japanischer Aubergine an einer Bohnensauce, dazu Jasmin-Reis

Filet de dorade royale mariné à l'asiatique sur aubergine japonaise
avec sauce aux haricots, accompagné de riz au jasmin

Asian marinated gilthead fillet on Japanese aubergine
with a bean sauce and jasmine rice



Vanille-Panna cotta mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Erdbeer-Basilikum-Sorbet

Panna cotta à la vanille avec fraises fraîches et sorbet maison aux fraises et basilic
Vanilla panna cotta with fresh strawberries and homemade strawberry basil sorbet

4-Gang Menu mit Fleischhauptgang CHF 85.00

4-Gang Menu mit Fischhauptgang CHF 80.00