

# Saisonmenu

## Geräuchertes Forellenfilet an Buttermilchsud mit Kapuzinerkresse und Blutorange-Marmelade

Filet de truite fumé au jus de babeurre avec cresson capucine et marmelade d'orange sanguine  
Smoked trout fillet with buttermilk broth with nasturtium and blood orange marmalade



## Pastinakencremesuppe mit gerösteten Haselnüssen und Haselnuss-Öl

Crème de panais aux noisettes grillées et à l'huile de noisette  
Parsnip cream soup with roasted hazelnuts and hazelnut oil



## Gebratenes Skreifilet an Pommerysenf-Sabayon mit gebratenen Kartoffelbällchen und Kohl-Duo

Filet de skrei sauté au sabayon de moutarde Pommery,  
avec boules de pommes de terre sautées et duo de choux  
Sautéed fillet of skrei with pommery mustard sabayon,  
with fried potato balls and cabbage duo

**oder**

ou/or

## Sautiertes Lamm-trecôte an Schalotten-Rosmarin-Condiment mit Kichererbsen-Panisse und grünem Bohnenragout

Entrecôte d'agneau sautée au condiment d'échalotes et romarin  
avec panisse de pois chiches et ragoût de haricots verts  
Sautéed lamb entrecote with shallot rosemary condiment  
with chickpea panisse and green bean ragout



## Mit Schokolade glasiertes Kaffeemousse auf einem Mandelboden mit einem Zwetschgen-Pflümli-Gelee

Mousse au café glacée au chocolat sur un fond d'amandes, avec gelée de pruneaux au „Pflümli“  
Coffee mousse glazed with chocolate on an almond base, plum jelly with „Pflümli“

**4-Gang Menu CHF 82.00**