

Mariniertes Lachstatar mit Safrancrème, Salatgurke und Tobiko
Marinated salmon tartar with saffron cream, cucumber and tobiko

oder
or

Maisschaumsuppe mit Jakobsmuschel und Chilipopcorn
Sweet corn foam soup with scallop and chilli popcorn

—

Gebratene Entenbrust mit Pak Choi, weissem und schwarzem Quinoa
Pan-fried duck breast with pak choi, white and black quinoa

oder
or

Saiblingsfilet mit Limettenbutter, lauwarmem Fenchelsalat
und Parmesan-Griessschnitte
Fillet of char with lime butter, lukewarm fennel salad
and Parmesan cheese-semolina slice

—

Dunkles Schokoladensorbet mit Johannisbeeren und Haselnuss-Macaron
Dark chocolate sorbet with currants and hazelnut macaron

2-Gang-Menü mit Mineralwasser und Kaffee 50.00
2-course menu with water and coffee

3-Gang-Menü mit Mineralwasser und Kaffee 60.00
3-course menu with water and coffee

Wine suggestions

White	Kellerei Chanton – Wallis Heida	2011	12.00 / 72.00
Red	Alvaro Palacios – Priorat Les Terrasses Cariñena, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon	2011	16.00 / 96.00

Das D-Lunch Menü wird bei Gruppen nur bis 14 Personen angeboten.
For groups, the D-Lunch menu is offered only up to 14 persons.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.

Amuse Bouche
Amuse Bouche

—

Kalbstatar mit Garnelenspiess, Wachtelei, Avocado,
Frissésalat und Belper Knolle
Veal tartar with shrimp skewer, quail egg, avocado, curled endive
and "Belper Knolle" cheese

—

Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Rahmpfifferlingen, Kenia-
Bohnen und Kartoffeltaler
Whole roasted beef entrecote with cream-chanterelles, Kenia beans
and potato tartlets

oder
or

St. Peters-Fisch mit Safransauce, Ingwer-Karottenpüree, Brokkoli,
Erbsen und Basmatireis
John Dory with saffron sauce, ginger-carrot puree, broccoli,
peas and basmati rice

—

Nussbuttercrème mit Kirschkompott und Pistazieneis
Nut butter cream with cherry compote
and pistachio ice cream

3-Gang-Menü 80.00
mit einem After-Dinner-Drink in der Bar
3-course menu
with an after-dinner drink at the bar

Wine suggestions

White	Venica – Friuli Ronco delle Mele Sauvignon Blanc	2012	17.00 / 101.00
Red	F&D Brunier – Rhône Châteauneuf-du-Pape Télégramme Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault	2011	20.00 / 120.00

Das Dinner Delight Menü wird bei Gruppen nur bis 14 Personen angeboten.
For groups, the Dinner Delight menu is offered only up to 14 persons.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax and service.