

A LA CARTE

VORSPEISEN

	CHF
Röllchen von Spargeln & Thunfisch auf Limetten Panna Cotta Topico Kaviar	44
Kardamon – Safranparfait mit Mango-Zitronenchutney Feiner Kräutersalat & Balsamicovinaigrette Schaum vom grünen Tee	38
Variation von der Gänseleber Mousse in Zartbitterschokolade, Gänseleberschnitte mit Pflaumenwein & gebratene Tranche von der Gänseleber auf einem Thymian Biskuit Erdbeersorbet auf Champagnergelée	48
Sautierte Jakobsmuschel & gebackene Langustine im Traubenkernöl auf geliertem Basilikum Trüffelvinaigrette	46

SUPPEN

Getrüffelte Oxtail mit Kartoffelespuma	24
Hummer Cappuccino mit Zitronengras Royal & gebackener Sesam Wachtel	24
Brunnenkressesuppe Glasierte Milkenröschen im knusprigen Säcklein	22

FISCH & FLEISCH

	CHF
Heilbutt gespickt mit Zucchini & Rosmarin auf Pak Choi Spargelrisotto und zweierlei Saucen	58
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Rucola – Sellerie Cannelloni Kräutersalat & weissem Tomatenschaum	56
Lamm Crêpinette mit Zucchini, Tomatenmarmelade & Römischen Nocken	64
Suprême & Blankett vom Perlhuhn mit gebackenem Frühlingslauch Hausgemachte Bärlauch Gnocchi	58
Rindsfilet "Rossini Art" mit Gänseleber, Trüffelsauce & Kartoffelpüree	76

AB ZWEI PERSONEN

Grillierter Hummer auf Kartoffelpüree & Spargeln Sauce Hollandaise oder Bernaise	178
Kalbskotelette im Ganzen gebraten mit grilliertem Gemüse, Kartoffelgratin & 12 Jahre altem Balsamico	164