



Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

VORSPEISEN / APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Gemüsestrudel mit Frischkäse / <i>Vegetable strudel with cream cheese</i>	✓					✓	✓	✓
Nüsslalat mit Avocado, Walnüssen, Orange und Sesam / <i>Lamb lettuce with avocado, walnuts, orange and sesame seeds</i>	✓	✓	✓	✓	✓			
Burrata mit Pacchino Tomaten und Balsamicoperlen <i>Burrata with Pacchino tomatoes and balsamico beads</i>	✓			✓	✓	✓	✓	
Kalbsröllchen mit Robiola und Rucola, Zitronensauce <i>Rolls of veal with Robiola and rocket salad, lemon sauce</i>				✓	✓	✓	✓	
Pistazien-Rindstartar-Burger mit Trüffel <i>Pistachio-beef tartar burger with truffles</i>					✓		✓	
Octopus à la plancha, Büffel stracciatella und Mediterrane Sauce / <i>Octopus à la plancha, buffalo stracciatella and mediterranean sauce</i>					✓		✓	
Brokkolicrème mit Walnüssen und Speck <i>Cream of broccoli with walnuts and bacon</i>			✓	✓		✓		✓
Kürbiscrèmesuppe mit Ziegenkäsegnocchi und Lauch <i>Pumpkin cream soup with goat cheese gnocchi and leek</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Capelleto mit Büffelricotta-Thymian Füllung, Trüffel und Rindstartar / <i>Capelleto filled with buffalo ricotta and thym, truffle and beef tartar</i>						✓	✓	✓
Acquerello Risotto mit Käse, Pfeffer, Trüffel und Sellerieeis / <i>Acquerello risotto with cheese, pepper, truffle and celery ice cream</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Schwarzer Kabeljau, Kichererbsen, Rosmarinschmalz, grüner Sellerie, Nduja und konfierte Kirschtomaten <i>Black cod with chickpeas, rosemary lard, green celery, nduja, cherry tomato confit</i>				✓	✓	✓	✓	✓



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Rindsfilet mit Topinamburcrème, Babygemüse, lila Kartoffeln und Trüffel / <i>Beef fillet with cream of Topinambur, baby vegetables, purple potatoes and truffles</i>				✓	✓	✓	✓	
Entenbrust mit Orangensauce, violette Kartoffeln und Blumenkohl / <i>Duck breast with orange sauce Purple potatoes and cauliflower</i>					✓		✓	
Lamm-Entrecôte mit Mango-Chutney, Safran-Reis-Torte und Babykarotten / <i>Lamb entrecote with mango-chutney, saffron-rice-tartlet and baby carrots</i>			✓	✓	✓	✓	✓	

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

Please choose ONE dish from the selection below:

DESSERTS / SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Vanille-Crème-Brûlée mit frischen Früchten <i>Vanilla creme brûlée with fresh fruits</i>	✓				✓		✓	✓
Cremige Milkschokolade und dunkles Herz <i>Creamy milk chocolat with a dark heart</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Kaffee-Semifreddo und Amaretto-Crunch <i>Coffee semifreddo and Amaretto crunch</i>	✓							✓
Ananascarpaccio parfümiert mit Vanille Ananas- Basilikumsorbet / <i>Pineapple carpaccio perfumed with vanilla pineapple-basil sorbet</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vegane Panna Cotta mit tropischer Sauce <i>Vegan panna cotta with a tropical sauce</i>								

2-Gang Auswahl CHF 83 PP (vegetarisch CHF 69 PP)

2-course selection CHF 83 PP (vegetarian CHF 69 PP)

3-Gang Auswahl CHF 93 PP (vegetarisch CHF 79 PP)

3-course selection CHF 93 PP (vegetarian CHF 79 PP)