

Menü

Nüsslisalat an French-Dressing
mit grünem Spargel, Granatapfel & Orangenfilets 19.5

Weisses Spargelsüppchen mit grünem Spargel, Crevetten-Spiesschen 19.5

Hausgemachtes Ossobuco-Gremolata Ravioli an
Thymianbutter, Rosmarinjus, Petersilie, Zitronenraps & Pancetta-Splitter 29.5

Hausgemachtes Yuzu-sorbet mit einem Hauch von Aperol 14.5

Duett Rind
niedergegartes Rindsfilet & geschmortes Kalbskinnbäggli,
grüne Pfeffersauce, Barolojus
Grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Zweifarbige Pappardelle 67.5

Passionsfruchtschnitte mit Tonkabohnenglace 14.5

6 Gänge CHF 145 / 5 Gänge 135 / 4 Gänge 120 (Vsp/ZwG/HG/Dessert)

Klassisches Châteaubriand

(Niedergegart, Wartezeit 45 Minuten +)

Sauce Béarnaise / Rosmarinjus / Marktgemüse

Beilagen zur Auswahl:

Pommes Frites, Champagnerrisotto,
Kartoffelgratin, Pappardelle,
Kartoffelstampf, Rosmarin-Polenta, Rösti

Ab 2 Personen, 69 pro Person