

Menu de Réconfort

Eleganz im Leichtgang

Entrées

Samtige Topinambur-Velouté mit Trüffelschaum & Chips von der blauen Kartoffel CHF 11.50

Eine Balance aus Tiefe & Einfachheit

Carpaccio von marinierten Randen mit Ziegenfrischkäse, geröstete Baumnüsse und einem Hauch von Himbeer-Balsamico CHF 15.50

Eine harmonische Kombination aus erdiger Süsse, feiner Säure & cremiger Leichtigkeit

Plats principaux

Medium gebratenes Rindsfilet & gebratene Garnele mit Süsskartoffel-Polenta, mediterranes Gemüse & Whiskey-Pfeffersauce (CH|VTN) CHF 49.50

Zartes Rindfleisch trifft auf die feine Meeresnote der Garnele, begleitet von einer Polenta & der Eleganz einer klassischen Pfeffersauce

Sanft gebratener Heilbutt auf "Sous Vide" Lauch, Kartoffel-Pastinakenpüree & Safransauce (NO) CHF 42.50

Der edle Heilbutt wird perfekt ergänzt durch die zarte süsse des Lauchs & die cremige Eleganz des Pürees, abgerundet mit einer leichten Safransauce

Gebackener Blumenkohl im Mandelmantel auf Erbsen-Minzpüree & Zitronen-Oliven-Emulsion CHF 25.50

Ein Spiel aus Texturen & feinen mediterranen Noten

Desserts

Ananas-Tatar mit Passionsfruchtgel, Zitronensorbet und Baiser-Splittern CHF 15.50

Ein fruchtig-frisches Finale mit aromatischer Raffinesse

Tonkabohnen-Parfait mit karamellisierten Pistazien und Beerenspiegel CHF 14.50

Cremig-aromatisches Parfait, durchzogen von den feinen Noten der Tonkabohne, serviert mit einem fruchtigen Beerenspiegel & knusprigen Pistazien

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle unsere Backwaren stammen, wenn immer möglich aus der Schweiz.
Alle Preise in CHF, gesetzliche MwSt. inkludiert.