

ABENDMENÜ 4 SEPTEMBER

FISCH & FLEISCH MENÜ 50 CHF
VEGETARISCHES MENÜ 40 CHF

VORSPEISE

GEBEZTES FELCHENFILET MIT ROTER BEETE

Jalapeno-Dressing | Avocado-Salat | Eingelegte Rote Beete
(5)

ODER

WASSERMELONEN SASHIMI (V)

Jalapeno Dressing | Avocado Salat | Eingelegte Rote Beete
(2, 3, 5, 8)

ERSTER HAUPTGANG

GARNELEN RISOTTO

Garnelen Mosaik | Stracciatella di Bufala | Chiliöl | Erbsenpüree
(1, 5, 6, 7, 9)

ODER

RISOTTO MIT GRÜNEN ERBSEN (V)

Stracciatella di Bufala | Chiliöl | Kräuterseitlinge
(5, 6, 7)

ZWEITER HAUPTGANG

KALBSKOTELETT CONFIT

Blumenkohlpüree | Kräuterbutter Café de Paris | Jus | Sautierte Spinatgnocchi
(5, 6, 7)

ODER

SÜSSKARTOFFEL CONFIT (V)

Blumenkohlpüree | Kräuterbutter Café de Paris | Balsamico Glasur | Sautierte Spinatgnocchi
(5, 6, 7)

DESSERT

SANGRIA PAVLOVA

Meringue | Orangensablé | Rotweinsorbet | Himbeer Ganache |
Orangencreme | Rotweinbiskuit
(3, 4, 7, 9)

ORIGINS

Die in diesem Restaurant verwendeten Zutaten stammen aus den folgenden Regionen:

HERKUNFT:

- Kalbfleisch: Schweiz
- Tiger-Crevetten: Vietnam
- Felchen: Schweiz
- Serrano-Schinken: Spanien
- Milchprodukte: Schweiz, Frankreich, Italien

ALLERGENE

