

Menü I

Kabeljau in Kartoffelkruste

Tomaten-Mousse mit Rucola und Sbrinz

Kürbissuppe mit Curry

Sorbet von Zitronen mit Champagner

Kalbssteak mit Morcheln
frische Thymian-Tagliatelle

Himbeerstrudel

pro Person
Fr. 82.00

Menü II

Gebratene Entenbruststreifen auf Nüsslisalat

Wirsing-Maultaschen mit Nussbutter

Kartoffel-Cremesuppe mit Flusskrebse

Sorbet von Zitronen mit Holunder

In Barolo geschmorter Rinderbraten
Parmesan-Steinpilz-Polenta

Spekulatius-Mousse mit Rotwein-Birne

pro Person
Fr. 78.50

Menü III

Rauchlachs-Ravioli mit Frühlingszwiebel-Pesto

Cappuccino vom Broccoli mit gerösteten Mandeln

Sorbet von Limetten

Rinderfilet mit Kräuterseitling
Safran-Papardelle mit Zitrone und Mascarpone

Toblerone-Mousse auf Orangen-Carpaccio

pro Person Fr. 69.50

Menü IV

Chili-Gamba-Spiess auf Blumenkohl-Curry

frische Kürbis-Ravioli auf Peperoni-Creme

Kartoffel-Champagner-Suppe mit Trüffel

Sorbet von Mango mit Champagner

Osso bucco cremolata mit Rotwein-Risotto

Vanille-Cremeschnitten mit Zimt-Apfel-Tartar

pro Person
Fr. 79.50