

Wine & Dine

Amuse-Bouche

Grüsse aus der Küche

Vorspeise

Ravioli de Boeuf | Süss Kartoffel | Kürbis | Kürbiskernöl | Hafer creme | Kapuzinerkresse

V.

Ravioli di Ricotta | Süss Kartoffel | Kürbis | Kürbiskernöl | Hafer crème | Kapuzinerkresse

Suppe

Topinambur | Weisse Schokolade | Chilli | Chilli Faden | Kräuteröl | Käsekroketten

Zwischengang

Rotbarbet- Filet | Linsen | Wintergemüse | Senfsauce | Affila

V.

Burrata | Linsen | Wintergemüse | Passion Frucht Aceto Balsamico | Affila

Hauptgang

Rindsfilet-Würfel | Gnocchi Parisienne | Kräuterseitling | Jus | Korallenhippen | Shiso

V.

Gnocchi Parisienne | Konfierte Datteln Tomaten | Kräuterseitling | Kräutersauce | Korallenhippen | Shiso

Pre-Dessert

Zeppele

Dessert

Apfel | Mascarpone | Quark | Vanille | Caramel | Crumble | Honey Kresse

Menü Fleisch mit Weinbegleitung

CHF 140

Menü vegetarisch mit Weinbegleitung

CHF 125.-