

Trio von Taubenbrüstchen auf Mandarine, Entenleber Creme Brûlée,
Wachtelbrüstchen mit Wachtelspiegelei

Weinempfehlung
Château Conthey AOC 2010, CHF 8.00/dl
Conthey, Sion / Charles Bonvin Fils, Wallis (Schweiz)

Cremige Topinambursuppe mit Trüffel und schwarzen Nüssen

Weinempfehlung
Bianco Rovere 2009, CHF 13.00/dl
Guido Brivio, Mendrisio, Ticino (Schweiz)

Hummerravioli an Safranschaum
mit grilliertem südafrikanischem Scampi und Tobbiko Rogen

Weinempfehlung
Rosé de la Chevalière 2009, CHF 7.00/dl
Michel Laroche / Béziers, Carcassonne und Cévennes (Frankreich)

In Olivenöl gegartes rotfleischiges Saiblingfilet an Schalotten- Kerbel- Vinaigrette
mit thailändischen Spargeln auf Blätterteig

Weinempfehlung
Renato Estate Sauvignon Blanc 2009, CHF 9.00/dl
Nelson / Renato Nussbaumer (Neuseeland)

Irishes Lammentrecôte mit Pfefferkruste und Crepinettes an Thymianjus
Kartoffel- Petersilienwurzelpüree mit Bohnen- Cassoulet

Weinempfehlung
Château Carmenère 2009, CHF 14.00/dl
Appelation Médoc Contrôlée (Frankreich)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
mit hausgemachtem Fruchtbrot

Weinempfehlung
Dona Maria Tinto 2007, CHF 8.00/dl
Estremoz / Júlio Bastos (Portugal)

Mangoschnitte
Chili- Schokoladencreme mit Blattgold
Kalamansi- Ananassorbet

Weinempfehlung
Semillon „Vino da Meditazione“ 2001, CHF 11.00/dl
Beride, Tessin / Adriano Kaufmann (Schweiz)

Friandises

7-Gang Menu 135.—

5-Gang Menu 105.—

Februar 2012

Passion

kleine Portion

Gebratene Entenleber auf Baumnuss- Brioche an Trüffeljus mit Apfel- Chutney, Muskatellergelée und glasierten Birnenschnitzen		29.—
Variation vom Loch Fine Lachs auf Apfel- Radieschensalat mit Avocado Ingwer-Limonenmarinade, Wasabicreme und Shiso- Kresse		29.—
Doppelte Consommé mit Trüffel- Royal und Gemüse		17.—
Cremige Karotten- Ingwersuppe mit gebratener Jakobsmuschel auf Mango- Chutney		19.—
Gemüse- Früchtecurry mit Nüssen und Basmati- Ingwerreis		29.—
Gebrautes Zanderfilet auf Kalbsbäckchen- Schalottenragout Kartoffel- Majoranpüree und glasiertes Wurzelgemüse	38.—	47.—
Leicht geräuchertes Lachsfilet an Meerrettichschaum Schnittlauch- Kartoffeln und Sellerie- Apfelgemüse	36.—	45.—
Schwarzer Heilbutt an Petersilienschaum auf Blumenkohl- Kartoffelragout mit schwarzem Trüffel	41.—	52.—
Knusprig gebratenes Meerbarschfilet mit Ananas und Chili an Tamarindensauce Basmatireis und asiatisches Gemüse	44.—	55.—
Duo von Lamm- und Kaninchenfilet im Pfeffermantel an Knoblauch- Estragonjus Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt	36.—	45.—
Gefüllte Wachtel mit Dörrfrüchten an Trauben- Anisjus Riesling- Risotto und Gemüse vom Markt		47.—
Gebrautes Kalbsfilet an Portweinjus Tagliatelle und Petersilien- Spitzkohl	44.—	55.—
Grilliertes Rindsfilet an Marsalajus Kartoffel- Gratin und Gemüse vom Markt	50.—	63.—

Herkunft unseres Fleisches:

Kalb	Schweiz
Rind	USA
Perlhuhn, Wachtel, Ente	Frankreich
Taube	Italien
Entenleber	Israel
Lamm	Irland
Kaninchen	Ungarn

Herkunft unserer Fische:

Zander	Estland / Schweiz
Salm	Schottland
Krevetten	Thailand
Meerbarsch	Frankreich
Seezunge	Holland
Jakobsmuscheln	Schottland
Heilbutt	Norwegen

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.0% MwSt.