

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele
Gurke, Chili, Limette, Koriander

Weinempfehlung
Pinot Bianco Kristallberg 2022, CHF 10.00/dl
Elena Walch / Südtirol (Italien)

Mango Kaltschale mit Ingwer
Himbeer-Chili Gelee und gebackene Hummer Praliné

Weinempfehlung
Roero Arneis Vigna Tabaria 2022, CHF 9.00/dl
Luca Abrate / Piemont (Italien)

Gebratenes Sankt Petersfisch Filet an Safran Schaum
Zitronen-Spinat, Randen Püree, Pinienkerne

Weinempfehlung
Whispering Angel AOP 2023, CHF 9.00/dl
Château d'Esclans / Côtes de Provence (Frankreich)

Gebratener Lammrücken mit Pommery Senfruste an Ratatouille Jus
Tomaten-Polenta Schnitte, Artischocken, glasierte Feigen

Weinempfehlung
The Chocolate Block 2020, CHF 12.50/dl
Boekenhoutskloof / Franschhoek (Südafrika)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung
Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

oder

Zitronen-Joghurt Mousse mit Pfirsich
Zitronenmelissen Sorbet

Weinempfehlung
Moscato d'Asti DOCG 2023, CHF 9.00/dl
G. Bologna / Piemont (Italien)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

SYMPHONIE

VORSPEISEN

Jolly Melone mit Bio-Meersalzschenken vom Uelihof, Antipasti Gemüse Marinierte Riesenkrevetten, Rucola Salat mit Parmesan	31.—
Ceviche von der Gelbschwanzmakrele Gurke, Chili, Limette und Koriander	33.—
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Balsamico	33.—
Bunter Sommersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken und Parmesan	21.—
Cremige Parmesan Suppe mit Rucola Schaum und gerösteten Pinienkernen	15.—
Kalte Gazpacho mit Bio-Landrauchschinken-Crostini	17.—
Mango Kaltschale mit Ingwer Himbeer-Chili Gelee und gebackene Hummer Praliné	18.—

HAUPTSPEISEN

klein

Gemüse-Frühlingsrollen an süsser Chilisauce Asiatisches Gemüse mit Shiitake Pilzen und Sprossen	27.—	33.—
Hausgemachte Gorgonzola-Nuss Ravioli Antipasti Gemüse, Rucola und Parmesan	27.—	33.—
Hausgemachtes Linsen Curry mit Rosmarin-Tomaten Focaccia	27.—	33.—
Duo von Riesenkrevetten und Hummerschwanz an Wasabi Mayonnaise Gebratener Reis, Pak-Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilze und Peperoni	43.—	53.—
Duo von Zanderfilet und schottischem Lachsfilet an Estragon Schaum Bunte Blattsalate mit Beeren, Jolly Melone und Kernen	49.—	
Gebratenes Sankt Petersfisch Filet an Safran Schaum Zitronen-Spinat, Randen Püree und Pinienkerne	44.—	55.—
Gebratener Lammrücken mit Pommery Senfruste an Ratatouille Jus Tomaten-Polenta Schnitte, Artischocken und glasierte Feigen	44.—	55.—
Grilliertes Bisonfilet an Trüffel Jus Bunter Blattsalat mit Artischocken, Tomaten, Oliven und Parmesan	56.—	69.—
Gebratene Rindsfiletwürfel an Steinpilz-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	44.—	55.—

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz
Schinken	Schweiz
Lamm	Irland
Bison	USA
Wagyu-Beef	Uruguay

Herkunft und Fang Ort unserer Fische:

Seezunge, Sankt Petersfisch	Wildfang / Frankreich
Zander	Binnengewässer / Estland
Lachs	Zucht / Schottland
Hummer	Wildfang / Kanada
Riesenkrevetten Gelbschwanzmakrele	Zucht / Vietnam Japan

Die Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und nimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement auch in der Kartengestaltung. Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Charme & Excellence