

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele und Jakobsmuschel
Passionsfrucht, Gurke, Chili, Limette, Koriander

Weinempfehlung
Cuvée Madame Rosmarie 2024, CHF 10.00/dl
Adrian & Diego Mathier / Salgesch (Schweiz)

Kalte Gazpacho
Bio-Landrauchschinken vom Uelihof

Weinempfehlung
Chardonnay «Kalkstein» 2024, CHF 10.00/dl
Weingut Manz / Rheinhessen (Deutschland)

Gebratenes Meerbarschfilet an Basilikum Emulsion
Blumenkohlpüree, Fenchel, Cherry-Tomaten

Weinempfehlung
Whispering Angel 2024, CHF 9.00/dl
Château d'Esclans / Côtes et Provence (Frankreich)

Grilliertes Schweizer Rindsfilet mit Rosmarin und Knoblauch
Gebratene Süsskartoffeln, Oliven, Aubergine, Zucchini

Weinempfehlung
Guidalberto IGT 2022, CHF 14.50/dl
Tenuta San Guido / Bolgheri (Italien)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung
Graham's Port 10 Years, CHF 12.00/4cl (Portugal)

oder

Yuzu-Mousse mit Pistazienkern
Yuzu-Joghurtglace und Pistazienknusper

Weinempfehlung
Süsswein 2023, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Luzern (Schweiz)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

A B E N D K A R T E
V O N 18 B I S 21:45 U H R

S Y M P H O N I E

V O R S P E I S E N

Carpaccio vom Rindsfilet und kanadischer Hummer Parmesan, Forellenkaviar, Rucola, Balsamico, Maggia Pfeffer	35.—
Thunfischtatar mit Sesam Mango, Granatapfel, Koriander, Chili, Avocado, Sojasauce	33.—
Ceviche von der Gelbschwanzmakrele und Jakobsmuschel Passionsfrucht, Gurke, Chili, Limette, Koriander	33.—
Bunter Sommersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken und Parmesan	21.—
Kalte Avocadosuppe mit Chili, Knoblauch und Limette	15.—
Kalte Gazpacho mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof	17.—
Karotten-Limettensuppe mit Koriander Espuma, gebratene Jakobsmuschel	19.—

H A U P T S P E I S E N

	klein	
Gebackene Süsskartoffel gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten und Basilikum Couscous Salat		35.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitake Pilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Sommertrüffel-Burrata-Ravioli an Champagnerschaum Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken und Parmesan	28.—	35.—
Grilliertes Lachsfilet an Sauerrahm-Limettensauce Bunter Blattsalat mit Beeren, Melonen und Kernen	41.—	51.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Basilikum Emulsion Salzkartoffeln, Blumenkohlpuée, Fenchel und Cherry-Tomaten	46.—	57.—
Gebratene Riesengräten an Sojasauce Basmatireis, Pak Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilze und Peperoni	41.—	51.—
Grilliertes Schweizer Rindsfilet mit Rosmarin und Knoblauch Gebratene Süsskartoffeln, Oliven, Aubergine und Zucchini	51.—	63.—
Grillierte Lammkoteletts mit Rosmarin an Zitronenjus Bunte Sommersalate mit Beeren, Melonen und Kernen	43.—	54.—
Gebratene Rindsfiletwürfel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—
	42.—	53.—

Charme & Excellence