

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Kanadischer Hummer im Knuspermantel
Mango, Karotte, Ingwer, Wasabi, Koriander

Weinempfehlung
Sancerre La Moussière 2023, CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Sancerre (Frankreich)

Cremige Blumenkohlsuppe
Wintertrüffel

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

Pochiertes rotfleischiges Saiblingsfilet an Randenschaum
Champagnerrisotto und Lauchgemüse

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

Grilliertes Bisonfilet an Portweinjus
Reibekuchen und Mini-Gemüse

Weinempfehlung
The Chocolate Block 2022, CHF 12.50/dl
Boekenhoutskloof / Franschhoek (Südafrika)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

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

oder

Birnen-Joghurtmousse mit Limetten-Cookie
Birnenorbet

Weinempfehlung
Château Guiraud 2015, CHF 13.00/5cl
Château Guiraud / Sauternes (Frankreich)

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

PASSION

VORSPESIEN

Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar Eigelbcreme, Apfel-Schalotten-Chutney, Sauerrahm, Kapern und Brioche	33.—
Thunfisch Sashimi Soja, Enoki Pilze, eingelegter Ingwer, Papaya, Wasabi	33.—
Kanadischer Hummer im Knuspermantel Mango, Karotte, Ingwer, Wasabi, Koriander	33.—
Kopfsalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Granatapfel, Datteln und Macadamianüsse	19.—
Kraftbrühe mit Cognac und feinblättrig geschnittenem Gemüse	17.—
Cremige Erbsen-Minzesuppe mit kanadischem Hummer	19.—
Cremige Blumenkohlsuppe mit Wintertrüffel	19.—

HAUPTSPESIEN

	klein	
Pochierte Eier an Kräuter-Hollandaise Süßkartoffelpüree und Wirsing	26.—	33.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitake Pilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Pilzravioli an Trüffelschaum mit Spinat und Parmesan	28.—	35.—
Gebratenes Zanderfilet an Traubenjus Haselnuss-Kartoffeln, Wirsing, Karottenpüree	39.—	49.—
Pochiertes rotfleischiges Saiblingsfilet an Randenschaum Champagnerrisotto und Lauchgemüse	41.—	52.—
Variation von Seezunge, Jakobsmuschel und Herzmuschel Kartoffeln und Gemüse im Safranfond mit Knoblauchbrot	44.—	55.—
Grilliertes Bisonfilet an Portweinjus Reibekuchen und Mini-Gemüse	58.—	72.—
Duo von Kalbsfilet-Saltimbocca und geschmorter Kalbskopfbake an Portweinjus Süßkartoffelpüree und Gemüse vom Markt	46.—	57.—
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—