

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Thunfisch Tatar mit Sesam
Mango, Gurkensalat, Wasabi, Mango-Perlen, Vene Kresse

Weinempfehlung
Sancerre La Moussière 2022, CHF 10.00/dl
Alphonse Mellot / Loire (Frankreich)

Cremige Spargel Suppe mit Morchel Espuma

Weinempfehlung
Charme des Balances Solaris 2022, CHF 9.50/dl
Rankhof / Oberkirch (Schweiz)

Gebratener Hummer an Kokosnuss Schaum
Frühlingszwiebel, Pak Choi, Shiitake Pilze

Weinempfehlung
Whispering Angel AOP 2022, CHF 9.00/dl
Château d'Esclans / Côtes de Provence (Frankreich)

Grilliertes Kalbsfilet an Bärlauch Jus
Überbackene weisse Spargeln, Orangen-Hollandaise Sauce
Neue Kartoffeln mit Thymian

Weinempfehlung
Château Les Hauts de Smith 2018, CHF 14.00/dl
Château Smith Haut Lafitte / Bordeaux (Frankreich)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung
Antica Formular Vermouth, CHF 12.00/4cl (Italien)

oder

Yuzu Tartelette mit abgeflämmter Meringue
Vanille Mousse und Yuzu Sorbet

Weinempfehlung
Graham's Fine White Port, CHF 10.00/4cl (Portugal)

Friandises

5-Gang Menu à 119.—

3-Gang Menu à 89.—

Charme & Excellence

FRÜHLINGSERWACHEN

VORSPEISEN

Sautierte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebel an Basilikum Emulsion Salat von weissen und grünen Spargeln mit Radieschen Vinaigrette	33.—
Thunfisch Tatar mit Sesam Mango, Gurkensalat, Wasabi, Mango-Perlen, Vene Kresse	33.—
Kalbsfilet Tatar Ligurische Art mit Oliven und Avocado auf Focaccia mit Peperoni Emulsion, Kräutersalat	31.—
Bunter Frühlingsalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Grüne Spargeln, Rhabarber, Erdbeeren, Macadamia Nüsse	21.—
Cremige Spargel Suppe mit Morchel Espuma	17.—
Cremige Bärlauch Suppe mit weissem Spargel	17.—
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry, Ochsenschwanz Praline	19.—

HAUPTSPEISEN

klein

Weisser und grüner Spargel an Orangen-Hollandaise Sauce mit Kartoffel-Limetten Püree	33.—	41.—
Bärlauch Ravioli mit Frischkäse und Parmesan Frühlingszwiebel, getrocknete Tomaten	26.—	33.—
Veganes Gemüseragout mit neuen Kartoffeln und Champignons im Safranfond	28.—	35.—
Gebratenes Zanderfilet an Soja-Fisch Sauce Grüne Spargeln im Tempura-Teig, gebratener Reis	39.—	49.—
Grilliertes Lachsfilet an Orangen-Hollandaise Sauce mit Kartoffel-Limetten Püree und weissem Spargel	39.—	49.—
Gebratener Hummer an Kokosnuss Schaum Frühlingszwiebel, Pak Choi, Shiitake Pilze, Basmatireis	44.—	55.—
Grilliertes Kalbsfilet an Bärlauch Jus Überbackene weisse Spargeln, Orangen-Hollandaise Sauce Neue Kartoffeln mit Thymian	47.—	59.—
Gebratenes Lammkarree mit Senf und Panko-Kruste an Portwein Jus Polenta, mediterranes Gemüse	45.—	56.—
Gebratene Rindsfiletwürfel an Morchel-Rahmsauce Tagliatelle, grüner Spargel	44.—	55.—

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

Herkunft unseres Fleisches:

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

Herkunft und Fang Ort unserer Fische:

Seezunge	Wildfang / Frankreich
Zander	Binnengewässer / Estland
Lachs	Zucht / Schottland
Jakobsmuscheln Hummer	Wildfang / USA Kanada
Riesencrevetten	Zucht / Vietnam

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