DES BALANCES INSPIRATIONEN

Schottisches Lachsfilet Tatar
Mango, Granatapfel, Frühlingszwiebel, Chili, Koriander

Weinempfehlung
Charles Heidsieck Rosé Réserve, CHF 21.00/dl
Charles Heidsieck / Champagne (Frankreich)

***

Cremige Erbsen-Minze Suppe mit Krevetten Praline

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

***

Gebratenes Meerbarschfilet an Tomaten-Safran Schaum
Champagner Risotto, Fenchel und Zucchetti

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

***

Grillierte Lammracks an Rosmarin-Knoblauch Jus
Kartoffeln, Bohnen, Schalotten, Petersilie

Weinempfehlung
Terra di Monteverro 2019, CHF 15.50/dl
Tenuta Monteverro / Toskana (Italien)

***

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

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

oder

Limetten-Joghurt Mousse mit Mango Kern
Sauerampfer Sorbet

Weinempfehlung
Moscato d'Asti DOCG 2022, CHF 9.00/dl
G. Bologna / Piemont (Italien)

***

Friandises

5-Gang Menu à 119.—
3-Gang Menu à 89.—

Charme & Excellence

PASSION

VORSPEISEN

Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar Eigelb Creme, Apfel-Schalotten Chutney, Sauerrahm, Kapern und Brioche	33.—
Duo von Pulpo-Carpaccio und südafrikanischer Scampi Kartoffeln, Bohnen, Frühlingszwiebel und Brotwürfel	33.—
Schottisches Lachsfilet Tatar Mango, Granatapfel, Frühlingszwiebel, Chili, Koriander	28.—
Bunter Blattsalat mit Radieschen, Thai-Spargel und Sprossen	17.—
Cremige Erbsen-Minze Suppe mit Krevetten Praline	19.—
Cremige Thai-Curry Suppe mit Koriander und Poulet Streifen	19.—
Cremige Blumenkohl Suppe mit Trüffel und Petersilien Espuma	19.—

HAUPTSPEISEN

	klein	
Süsskartoffel gefüllt mit Fetakäse, getrockneten Tomaten und Basilikum Gebacken im Panko Mantel, farbige Quinoa, Mojo Rojo	26.—	33.—
Veganes Gemüse Curry mit Koriander und Basmatireis	26.—	33.—
Morchel-Ravioli an Morchel Sauce mit Parmesan	28.—	35.—
Gebratenes Zanderfilet an Estragon Schaum Kartoffeln, Bohnen, Schalotten und Petersilie	39.—	49.—
Glasiertes Lachsfilet mit Soja-Chili Sauce Basmatireis, Pak Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilze und Thai-Spargel	39.—	49.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Tomaten-Safran Schaum Champagner Risotto, Fenchel und Zucchetti	44.—	55.—
Grilliertes Bisonfilet an Portwein Jus Süsskartoffel Pommes mit Trüffel Mayonnaise und Gemüse vom Markt	58.—	72.—
Grillierte Lammracks an Rosmarin-Knoblauch Jus Kartoffeln, Bohnen, Schalotten, Petersilie	45.—	56.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—

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

Herkunft unseres Fleisches:

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

Herkunft und Fang Ort unserer Fische:

Meerbarsch, Seezunge	Wildfang / Frankreich
Zander	Binnengewässer / Estland
Lachs	Zucht / Schottland
Pulpo	Wildfang / Italien
Riesencrevetten	Zucht / Vietnam
Hummer	Wildfang / Kanada

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