

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

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

Weinempfehlung
Roero Arneis Tabaria, CHF 9.00/dl
Tenuta La Meridiana / Piemont (Italien)

Cremige Topinambur-Trüffelsuppe
Gebratene Wachtelbrust

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

Grilliertes Seezungenfilet an Safranschaum
Erbsenpüree, geschmorter Fenchel

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

Zartes Bisonfilet an Olivenjus
Polentaschnitte, Rotweinzwiebeln, Marktgemüse

Weinempfehlung
Torre Albéniz Reserva, CHF 10.00/dl
Bodegas Peñalba Lopez / Ribera del Duero (Spanien)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

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

oder

Schwarzwälder Kreation mit Kirschsorbet

Weinempfehlung
Graham's Port 30 Years, CHF 18.00/4cl (Portugal)

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

P A S S I O N

V O R S P E I S E N

Tatar vom Schweizer Kalbsfilet Schalottencrème, Wachtelspiegelei, Kapern, mariniertes Rettich	33.—
Grilliertes Seezungenfilet und Jakobsmuschel mit Sauce Rouille Fenchelsalat, Avocado, Frisée, Shiso Kresse	33.—
Kanadischer Hummer im Knuspermantel Mango, Karotte, Ingwer, Wasabi, Koriander	33.—
Bunter Wintersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Granatapfel, Datteln, Macadamianüsse	19.—
Klare Zwiebelsuppe mit Cognac und Käsetoast	17.—
Cremige Currysuppe mit gebratener Riesengrille auf Ananas-Chutney	17.—
Cremige Topinambur-Trüffelsuppe mit gebratener Wachtelbrust	17.—

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

	klein	
Artischocken-Büffelmozzarella-Ravioli an Champagnerschaum Frischer Blattspinat und Parmesan	28.—	35.—
Veganes thailändisches Gemüsecurry mit Shiitakepilzen und Sojasprossen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Kartoffelnocken an Gorgonzolasauce Glasierte Feigen und Baumnüsse	26.—	33.—
Grillierte Seezungenfilets an Safranschaum Schnittlauchkartoffeln, Erbsenpüree, geschmorter Fenchel	48.—	62.—
Gebratenes Zanderfilet mit Chorizo-Schalottenvinaigrette Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse vom Markt	41.—	51.—
Grilliertes schottisches Lachsfilet an Teriyakisauce Ramenudeln, asiatisches Gemüse, Sojasprossen, Koriander	41.—	51.—
Zartes Bisonfilet an Olivenjus Polentaschnitte, Rotweinzwiebeln, Gemüse vom Markt	50.—	69.—
Gebratene Lammkoteletts an Rosmarin-Knoblauchjus Kartoffel-Selleriepüree und grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	46.—	57.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—

Charme & Excellence