

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Handgeschnittenes Rindstatar
Schalotten-Chutney, Eigelbcrème, Kartoffel-Espuma

Weinempfehlung
Franciacorta Rosé DOCG, CHF 15.00/dl
Marchese Antinori / Franciacorta (Italien)

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Koriander-Espuma
Gebratene Jakobsmuschel

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

Gebratenes Meerbarschfilet an Portweinbutter
Blumenkohlpüree, Romanesco, Mandeln

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

Duo von Kalbsfilet und Kalbskopfbacke an Trüffeljus
Kartoffel-Selleriepüree, Apfel-Chutney, Marktgemüse

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

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

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

oder

Passionsfrucht-Mangomousse mit Meringue
Kokosnuss-Limettensorbet

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

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

WINTERZAUBER

VORSPEISEN

Handgeschnittenes Rindstatar Schalotten-Chutney, Eigelbcrème, Kartoffel-Espuma	35.—
Rückenfilet vom schottischen Rauchlachs mit Meerrettich und Gurke Randen, Dillmayonnaise, marinierter Kürbis	33.—
Pulpo Carpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln Schalotten, Blutorange, Chorizo, Koriander	33.—
Bunter Wintersalat mit Wildschweinschinken Marinierter Kürbis, Birnenschnitze, Baumnüsse, Sprossen	21.—
Geflügel-Consommé mit Gemüse und Eierstich	17.—
Cremige Randensuppe mit Vanille-Espuma und geräucherter Entenbrust	17.—
Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Koriander-Espuma, gebratene Jakobsmuschel	17.—

HAUPTSPESIEN

	klein	
Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Pilzen Basmatireis mit Sesam	26.—	33.—
Trüffelravioli mit Blattspinat Pochiertes Ei und Béarnaise Sauce	28.—	35.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Portweinbutter Salzkartoffeln, Blumenkohlpuée, Romanesco, Mandeln	46.—	57.—
Grilliertes Zanderfilet an Petersilienschaum Kartoffel-Erbsenpuée und Brüsseler mit Kräuterspeck	41.—	51.—
Thunfischfilet «Teriyaki» an Sojasauce Ramennudeln mit asiatischem Gemüse, Mango-Chutney, Ingwer	42.—	53.—
Wiener Rahmgulasch mit Sauerrahm Semmelknödel und Rotkraut mit Kastanien	34.—	43.—
Duo von Kalbsfilet und Kalbskopfbake an Trüffeljus Kartoffel-Selleriepuée, Apfel-Chutney, Marktgemüse	47.—	59.—
Grillierte Lammkoteletts und gezupfte Lammhaxe an Knoblauchjus Polenta, Dörrbohnen, Babykarotten, glasierte Feigen	46.—	57.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—

Charme & Excellence