A B E N D K A R T E

V O N 18 B I S 21:45 U H R

D E S B A L A N C E S I N S P I R A T I O N E N

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet mit frischem schwarzem Trüffel
Kartoffelespuma, Schalottenchutney, Eigelb, Crumble

Weinempfehlung
Vermentino di Monteverro, CHF 9.00/dl
Tenuta Monteverro / Toscana (Italien)

***

Cremige Karotten-Ingwersuppe
Hummerpraline auf Chili-Mangochutney

Weinempfehlung
Solaris «Charme Blanc des Balances», CHF 10.00/dl
Rankhof Oberkirch / Luzern (Schweiz)

***

Gebratenes Meerbarschfilet an Yuzubutter
Erbsenpüree und Babykarotten

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

***

Duo von rosa gebratenem Kalbsfilet und Kalbsmilken an Trüffeljus
Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt

Weinempfehlung
La Dame de Montrose 2019, CHF 14.50/dl
Château Montrose / Saint-Estèphe (Frankreich)

***

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

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

oder

Tonkabohnen-Schokoladenmousse mit Passionsfrucht
Zitronensorbet

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

***

Friandises

5-Gang Menu à 139.—
3-Gang Menu à 105.—

Charme & Excellence

A B E N D K A R T E

V O N 18 B I S 21:45 U H R

W I N T E R Z A U B E R

V O R S P E I S E N

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet mit frischem schwarzem Trüffel Kartoffelespuma, Schalottenchutney, Eigelb, Crumble	33.—
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Haselnuss-Dashi Topinambur, Zitrone, geröstete Haselnüsse, Kerbel	33.—
Karamellisierter Chicorée mit Ziegenkäse Pistazien, Blutorangen, Blütenhonig	29.—
Bunter Wintersalat mit Bündnerfleisch Marinierter Kürbis, Waldpilze, Baumnüsse, Sprossen	19.—
Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Hummerpraline auf Chili-Mangochutney	19.—
Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit glasiertem Schweinebauch	16.—
Gratinierte Zwiebelsuppe mit Pernot	16.—

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

	klein	
Vegane Randenfalafel an Tahini-Meerrettich-Dip mit Orange Perl-Couscous, Gemüse, Hummus, Randenpüree	26.—	33.—
Rotweinrisotto mit Radicchio und Gorgonzola Geröstete Baumnüsse und Birnenchutney	26.—	33.—
Trüffelravioli an Champagnerschaum Pochiertes Ei und Blattspinat	28.—	35.—
Asiatische Kokosnusssuppe mit Jakobsmuscheln Glasnudeln, Thai-Curry, Gemüse, Mu-Err Pilze, Koriander	41.—	51.—
Gebratenes Lachsfilet an geräucherter Meerrettichsauce Kartoffel-Topinamburpüree, glasierte Äpfel, Romanesco	41.—	51.—
Gebratenes Meerbarschfilet an Yuzubutter Salzkartoffeln, Erbsenpüree, Babykarotten	49.—	59.—
Geschmorte Lammhaxe an Rosmarin-Knoblauchjus Steinpilzpolenta, grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln		51.—
Grilliertes Bisonfilet an Rotwein-Schalottenjus Süsskartoffelpüree und Gemüse vom Markt	55.—	69.—
Duo von rosa gebratenem Kalbsfilet und Kalbsmilken an Trüffeljus Kartoffelpüree und Gemüse vom Markt	46.—	57.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Gemüse vom Markt	42.—	53.—