



Vorspeisen

Kabeljau | schwarze Linsen | Tropea Zwiebeln
Cod fish / black lentils / Tropea onions

CHF 25.00



Eigelb im Knuspermantel | Haselnusscrème | Parmesan | Artischocken
Egg yolk / hazelnut cream / Parmesan / artichokes

CHF 20.00



Rindstatar 130 gr | „Bagna Cauda“ Gemüse
mit Sardellen-Knoblauch-Sauce | Parmesan-Petersilien-Crumble
Beef Tartar 130 g / “Bagna Cauda” vegetables with anchovy garlic sauce /
Parmesan and parsley crumble

CHF 28.00

Pasta & Risotto

Risotto | Tartufo Bianco
Risotto / white truffle

CHF 39.00



Vitelotte Kartoffeln | rote Garnele aus Mazara | Estragon | Bisque
Gnocchi / Vitelotte potatoes / red shrimp from Mazara / tarragon / bisque

CHF 31.00

Ravioli „Guancia“ | geräucherte Butter | Portweinsauce | Spinat
Ravioli filled with “Guancia” / smoked butter / port wine sauce / spinach

CHF 28.00



Hauptgänge

Geräuchertes Spanferkelkarree | Topinambur | Rotkohl
Suckling pig karree / Jerusalem artichokes / red cabbage CHF 44.00

Variation von der Taube CHF 46.00
Confierte Brust | Süsskartoffelpüree | Geschmorte Taubenschenkelbällchen
Grissini Kruste | Vitelotte Kartoffelpüree | Granatapfelreduktion
Pigeon Variation / pickled breast | mashed sweet potato / braised pigeon thighs balls
grissini crust / mashed vitelotte potato / pomegranate reduction

Zahnbrasse | Knusprige Haut | Fischbrühe | Schwarzer Knoblauch
Geröstete Lychees | Erbsenschwämmchen CHF 49.00
Sea bass | crunchy skin | fish broth | black garlic / roasted lychees | pea sponge

Desserts

Schokoladenschnitte | Himbeeren-Coulis | Grüntee Eis CHF 18.00
Chocolate cake / Raspberry coulis / green tea ice cream

Zitrusfrüchte Charlotte | Honig Eis CHF 18.00
Citrus fruit / honey ice cream

Karamell Krokant | Schokomousse | Passionsfrucht CHF 18.00
Sauerrahmsorbet Apfel | Zimt
Crunchy caramel / chocolate mousse / passion fruit / sour cream sorbet / apple / cinnamon