



Vorspeisen

Kalbfleischtatar / pochiertes Ei / Fenchelsalat / Granatapfel (CH)	25
Melonenwürfel / Sommersalatbouquet / Tiger Shrimps (VN)	22
Gazpacho Andaluz / Gemüse garnituren / Croutons (V) + mit pikantem Chorizo (SPA)	14 8

Hauptgänge

Rindsfilet / Rioja-Sauce / Gemüsetomate / Rissolée-Kartoffeln (PAR)	56
Entenbrüstchen 'Hoi Sin' / Wokgemüse / Jasminreis (FRA)	48
Bouillabaisse 'Marseillaise' / Rouille / Baquette (FRA/GRK) ab 2 Personen als Vorspeise	54 28
Risotto / gemischte Pilze (V) ab 2 Personen als Vorspeise	32 16

Desserts

Sommerbeeren / Himbeercoulis / Erdbeerparfait-Glacé	18
Schoggichueche / Mascarpone-Sauerrahmglace	16
Pannacotta / Holunderblütencreme / Pfirsichsalat	16
Käseauswahl / Früchte / Birnbrot	18
Menü Complet mit drei Gerichten nach Wahl + Käsegang + mit Weinbegleitung / 3 dl nach Wahl	85 15 27

WEINAUSWAHL MENÜ

Weissweine

Yvorne Grand Cru, Chant des Resses, Schweiz

Fantasia Zibibbo, Trocken & Leicht, Sizilien, Italien / Zibibbo

Roséwein

Domaine des Planes, Ilse Rieder, Roquebrune s/Argent, Côte de Provence, 2023

Rotweine

Les Darons, Languedoc AOP, Jeff Carrel, Frankreich / Grenache, Syrah

Cantovera 9, Valdecuevas, Ribera del Duero, Spanien / Tempranillo

Süsswein

Eloquence, Holdvölgy, Tokaji, Ungarn / 2011 / Furmint / Hárslevelű