

IDEE FÜR EIN DINNER

Amuse Bouche

Allerlei von der Entenleber mit Rhabarber
und Grand Cru Schokolade

Zweierlei von der Königsmakrele mit Brunnenkresse und Holunderblüte

Tranche vom angelgefangenem Steinbutt aus dem Bouillabaissefond mit Blattspinat

Milchlamm aus dem Ofenrohr mit jungen Erbsen

Ausgesuchte Rohmilchkäse
mit ihren Begleitern

Warme Topfen-Gianduja-Ravioli mit Erdbeeren

Menü komplett CHF 175

Ab zwei Personen

Für Wünsche oder Änderungen fragen Sie doch einfach beim Service nach

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.

Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, Frankreich, Großbritannien, Österreich und Kanada.
Für nähere Auskünfte fragen Sie bitte beim Service nach.