

## IDEE FÜR EIN DINNER

Amuse Bouche

Allerlei von der Entenleber mit konfiertem Rhabarber  
und Grand Cru Schokolade

Zweierlei von der Königsmakrele mit Brunnenkresse und Holunderblüten-Vinaigrette

Angelgefanger Steinbutt und Scampi aus dem Bouillabaissefond

Gratinierter Lammrücken auf buntem Pfifferlingragout mit Thymianjus

Ausgesuchte Rohmilchkäse  
mit ihren Begleitern

Warme Topfen-Gianduja-Ravioli mit beschwipsten Himbeeren

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.