



Menu St. Valentin

Wolfsbarsch-Carpaccio | Spinatsalat | Miso-Dressing
Carpaccio de bar | salade d'épinards | vinaigrette au miso
Sea bass carpaccio | spinach salad | miso dressing



Steinpilzsuppe
Soupe de cèpes
Porcini mushroom soup



Hausgemachte Agnolotti | Büffelricotta | Zitrone | Minze
Agnolotti maison | ricotta de bufflonne | citron | menthe
Homemade Agnolotti | buffalo ricotta | lemon | mint



Entrecôte | Pfeffersauce | Ofengemüse | Kartoffelgratin
Entrecôte | sauce au poivre | légumes cuits au four | gratin de pommes de terre
Entrecôte | pepper sauce | oven vegetables | potato gratin



Schokoladen Dome | Mango | Passionsfrucht
Dôme au chocolat | mangue | fruit de la passion
Chocolate « dôme » | mango | passion fruit

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)
menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert)
3 course menu (starter, main course & dessert)

CHF 89.- pro Person

5 Gang Menu / menu complet / 5 course menu

CHF 103.- pro Person

Dienstag, 14. Februar 2024