

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Wan Tan / Kaisergranat / Pak Choi / Cipolotti

Wan - Tan / langoustine / pak choi / Cipolotti

Wonton / scampi / pak choi / Cipolotti

24.–

Steinpilzcrèmesuppe / Blätterteig

Crème de cèpes / pâte feuilleté

Porcini mushroom cream soup / puff pastry

15.–

Gnocchi / Meeresfrüchte / Tomatencoulis / Chili

Gnocchi / fruits de mer / coulis de tomates / chili

Gnocchi / seafood / tomato coulis / chili

39.–

Kaninchen Porchetta / Estragon Sauce / Ratatouille / Polenta

Porchetta de lapin / sauce à l'estragon / ratatouille / polenta

Rabbit porchetta / tarragon sauce / ratatouille / polenta

42.–

Vacherin Torte / Apfelsorbet

Tarte Vacherin / sorbet à la pomme verte

Vacherin tart / green apple sorbet

12.–

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 82.– pro Person

Samstag, 9. März 2019

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Waldpilze / Rahmsauce / Kräuter / geröstetes Brot

Champignons des bois / sauce à la crème / herbes / pain frit
Forest mushrooms / cream sauce / herbs / roasted bread

18.-

Fischcrèmesuppe / Ingwer / Koriander

Crème de poissons / gingembre / coriandre
Fish cream soup / ginger / coriander

14.-

Languste / Bisque / Blattspinat / Gerstenrisotto

Langouste / bisque / épinards en branches / risotto de l'orge
Spiny lobster / bisque / spinach / barley risotto

49.-

Freilandpoularde aus dem Räucherofen / Wok Gemüse / gebratener Reis / Sesam

Poularde élevée en pleine air du fumoir / légumes du Wok / riz sauté / sésame
Field – grown spring chicken from the smoke oven / Wok vegetables / fried rice / sesame

42.-

Birnen Tartelette / Rumglace

Tartelette à la poire / glace au rhum
Pear tartlet / rum ice cream

12.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 84.- pro Person

Sonntag, 10. März 2019

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Karamellierter Ziegenkäse / Apfelsalat / Pistazien

Fromage de chèvre caramélisé / salade de pommes / pistache

Caramelized goat cheese / apple salad / pistachio

19.-

Minestrone / Pancetta

14.-

Taschenkrebs / pochiertes Ei / Gemüse / Sushi Reis

Tourteau / œuf poché / légumes / riz Sushi

Crab / poached egg / vegetables / Sushi rice

44.-

Schweinsfilet Wellington / Jus / Jungkarotten / Petersilienwurzelpüree

Filet de porc Wellington / jus / jeunes carottes / purée de racine de persil

Porc fillet Wellington / jus / young carrots / mashed parsley root

42.-

Maronimousse / Cognac / Ivoire Sauce / Preiselbeeren

Mousse de marrons / Cognac / sauce au chocolat Ivoire / airelles rouges

Chestnut mousse / Cognac / Ivoire chocolate sauce / cranberries

16.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

87.- pro Person

Montag, 11. März 2019

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Gänseleber Terrine / Quitte / Brioche

Terrine de foie gras / coings / brioche

Goose liver terrine / quince / brioche

29.–

Kartoffelsuppe / Stockfisch / Trüffelöl

Soupe de pommes de terre / morue séchée / huile à la truffe

Potato soup / stockfish / truffle oil

14.–

Shiitake Ravioli / Thai Basilikum / Butter

Ravioli aux champignons shiitake / basilic Thai / beurre

Shiitake mushroom ravioli / Thai basil / butter

32.–

Braten vom Kalbsrücken / Zitronensauce / Saisongemüse / Tagliolini

Rôti de selle de veau / sauce au citron / légumes de saison / Taglioni

Roast of saddle of veal / lemon sauce / seasonal vegetables / Taglioni

49.–

Windbeutel / Vanillecreme / Schokoladensauce

Profiteroles / crème à la vanille / sauce au chocolat

Cream puffs / vanilla cream / chocolate sauce

13.–

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 88.– pro Person

Dienstag, 12. März 2019

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Bruschetta / Büffelmozzarella / Rohschinken

Bruschetta / mozzarella de bufflonne / jambon cru

Bruschetta / buffalo mozzarella / raw ham

22.-

Tomatensuppe / Banane / Vodka

Soupe de tomates / banane / Vodka

Tomato soup / banana / Vodka

13.-

Swiss Alpine Lachs / Teriyaki / Sojasprossen / Nudeln

Saumon de suisse Alpes / Teriyaki / pousses de soja / nouilles

Swiss Alpine salmon / Teriyaki / soy sprouts / noodles

44.-

Lammkoteletten / Rosmarinsauce / mediterranes Gemüse / Maispuffer

Côtelettes d'agneau / sauce au romarin / légumes méditerranéens / galettes de maïs

Lamb chops / rosemary sauce / mediterranean vegetables / corn fritters

44.-

Apfel Crumble / Zimtglace / Glühweinsauce

Crumble aux pommes / glace à la cannelle / sauce au vin chaud

Apple crumble / cinnamon ice cream / Glühwein sauce

16.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 86.- pro Person

Mittwoch, 13. März 2019

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Nüssli Salat / Kalbsmilken / knusprige Zwiebelringe

Salade mâche / ris de veau / bagues d'oignon croquantes

Lamb's lettuce / sweetbread / crunchy onion rings

22.-

Kräuterschaumsuppe / Jakobsmuschel

Fleurette aux herbes / coquille St. Jacques

Herb cream soup / scallops

16.-

Raviolo / Ricotta / Ei / Salbeibutter / Schinken

Raviolo / Ricotta / oeuf / beurre à la sauge / jambon

Raviolo / Ricotta / egg / sage butter / ham

32.-

Rindspillard / Kräuterbutter / Brokkoli / Tomaten - Konfit / Kartoffelsalat

Paillard de bœuf / beurre aux herbes / brocoli /

confit de tomates / salade de pommes de terre

Beef paillard / herb butter / brocoli / tomato confit / potato salad

42.-

Basilikum Panna Cotta / Himbeersauce

Panna Cotta au basilic / sauce aux framboises

Basil Panna Cotta / raspberry sauce

14.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 80.- pro Person

Donnerstag, 14. März 2019

Markt Menu

Menu du marché / Market menu

Blumenkohl Flan / Lachstatar / Avocado

Flan au chou fleur / tartare de saumon / avocat
Cauliflower flan / salmon tartare / avocado

22.-

Linsensuppe / Rauchwurst / Liebstöckel

Soupe aux lentilles / saucisse fumée / livèche
Lentil soup / smoked sausage / lovage

14.-

Safran Risotto / Crevetten / Limette / Chili / Peperonata

Risotto au safran / crevettes / lemon / chili / Peperonata
Saffron risotto / shrimps / lime / chili / Peperonata

42.-

Pouletbrust / Ingwer / Knoblauch / Brühe / Chinakohl / würziger Jasminreis

Suprême de poulet / gingembre / ail / bouillon / chou Chinois / riz au jasmin épicé
Chicken breast / ginger / garlic / broth / Chinese cabbage / spicy Jasmine rice

39.-

Schokoladenkuchen / Tonkabohnen - Vanillesauce

Gâteau au chocolat / sauce à la vanille et à la fève Tonka
Chocolate cake / Tonka bean – vanilla sauce

14.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 84.- pro Person

Freitag, 15. März 2019