

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Benjamin Maier

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Sellerie-Birnen-Crèmesuppe Blauschimmelkäse-Pralinen Piment Zorri Kresse-Öl	V	14.00	
Hausgeräucherter Lostallo Lachs Lachsroggen Buchweizen-Blinis Rettich Gurken-Gel		22.00	
Kalbstatar à la minute zubereitet konfiertes Eigelb Karotten Erbsen Perlzwiebeln		22.00	36.00
Zucchini-Tomaten-Tartelette Tomatencoulis Mais-Chip Blumenkohl Safran	V		29.00
Rindsschmorbraten Buchenpilze Topinambur-Kartoffelstock Randen			36.00
Kaninchenrücken Rohschinken Schalottenjus Fenchelmarmelade schwarze Olive Majoran Risoni-Pasta			42.00

Unsere Weinempfehlung

10 cl 75 cl

Simonsig Chenin Blanc W.O. Stellenbosch (Südafrika) Produzent: Simonsig Traubensorte: Chenin blanc	8.00	45.00
Expression (Schweiz) Produzent: Domaine du Manoir, Vaud AOC Traubensorte: Galotta	8.00	47.00