



20.07.26 – 25.07.26

VORSPEISEN

St. Jakobs Muschle , Erbsen Püree, Rohschinken Crumbles (JAP)	24
Tuna Tatar , Wasabi Crème, Papaya Salat (ÖIO)	24
Grillgemüse , Gebackener Chevre, Kräuteröl (V)	18
Blattsalat , Hausdressing, Croutons (V)	12
Gurken Joghurt Kaltschale (V)	12

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet , Eierschwämmli Sauce, Butternudeln (AUS)	54
Kalbs Paillard Café de Paris , Alumettes (CH)	44
Scharfe Krevetten Nudeln , Chili, Knoblauch, Sesam, Frühlingszwiebel (VN)	38
Knuspriges Dorade Filet Thai Style , Fischsauce-Kafir-Lime, Jasminreis, (GRK)	42
Trüffel Pecorino Torteli , Baby Spinat (V)	30

Ab 2 Personen, nur auf mindestens 24h Vorbestellung

9-Gänge Degustationsmenü / mit Weinbegleitung	120 / 200 pro Gast
Frischer Hummer	79

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte das Personal aufmerksam machen.

(v) vegetarisch, (sf) Seafood - Meeresfrüchte

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWS