



10.02.26 – 14.02.26

VORSPEISEN

Papaya Salat, St. Jakobs Muscheln (F)	19
Krevetten Dumplings, Tom Yum Suppe (VN)	19
3St Fine De Claire Nr. 2 Austern, Roh / Grilliert (F)	18
Blattsalat, Hausdressing (V)	12
Sellerie Crème Suppe (V)	12

HAUPTGÄNGE

Black Angus Entrecôte, Kräuterbutter, Alumettes	46
Black Angus Rindsfilet, Morchelrahm Sauce, Nudeln (URG)	54
Wok Riesen Krevetten, Chili, Ingwer, Knoblauch, Jasminreis (VN)	38
Steinbuttfilet, Blattspinat, Petersilienkartoffel (SP)	56
Grüner Spargel, Frische Morcheln (V)	32

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