



11.11.25 – 15.11.25

VORSPEISEN

Tuna Tataki , Papaya Salat, Wasabi Crème (MOP)	21
Rindsfilet Tatar , Pochiertes Ei (AUS)	24
Krabben Avocado Cocktail (US)	24
Nüsslisalat , Croutons, Ei, Hausdressing (V)	15
Gemüse Crème Suppe (V)	12

HAUPTGÄNGE

Rinds Rib Eye , Pilzrahmsauce, Butternudeln (ARG)	54
Gebratene Entenbrust , Süsskartoffelpüree, Madeira Jus (F)	44
Zander Filet , Erbsenrisotto, Weissweinschaum (ISL)	42
Udon Wok Nudeln , Meeresfrüchte (VN)	38
Steinpilz Ravioli , Frische Pilze (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