



09.06.26 – 13.06.26

## VORSPEISEN

<b>Randen Carpaccio, Petite Pilly Mousse, Baumnüsse (VN)</b>	18
<b>Rindsfilet Tatar, Pochiertem Ei (BRA)</b>	24
<b>Moules (F)</b>	16
<b>Tomaten Salat, Burrata (V)</b>	16
<b>Gurken Joghurt Kaltschale (V)</b>	12

## HAUPTGÄNGE

<b>Black Angus Rib Eye, Kartoffeln, Portwein Jus (URG)</b>	54
<b>Rindsfilet, Ochsenschwanz Ragout, Kartoffel Stock (BRA)</b>	54
<b>Moules, Alumettes (F)</b>	36
<b>Knuspriger Wolfsbarsch Thai Style, Chili Fischsauce, Jasminreis (GRK)</b>	42
<b>Trüffel Peccorino Tortelli, Spinat, Pilze (V)</b>	32

### Ab 2 Personen, nur auf mindestens 24h Vorbestellung

<b>9-Gänge Degustationsmenü / mit Weinbegleitung</b>	120 / 200 pro Gast
<b>Frischer Hummer</b>	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