



20.01.26 – 24.01.26

VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| Papaya Salat , Geräuchte Entenbrust (F) | 19 |
| Tuna Tatar , Avocado, Wasabi Crème (MOP) | 21 |
| Randen Carpaccio , Chevre Panna Cotta (V) | 18 |
| Scharfer Rindfleisch Salat , Gurke, Chili, Tomaten (PAR) | 21 |
| Lauch Crème Suppe (V) | 12 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|----|
| Rindsfilet , Stroganoff Sauce, Pilawreis (AUS) | 54 |
| Lamm Kotelette , Grillgemüse, Portwein Jus (NZL) | 46 |
| Seeteufel , Safranrisotto, Beurre Blanc (F) | 44 |
| Scharfe Curry Udon Nudeln , Krevetten, Gemüse (VN) | 38 |
| Trüffel Pecorino Tortelli (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