



\*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST  
ODER LASSEN SIE SICH POSITIV ÜBERRASCHEN!**

\*

**2 GÄNGE**

78.– CHF

**3 GÄNGE**

97.– CHF

**4 GÄNGE**

116.– CHF

**5 GÄNGE**

135.– CHF

\*

**MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN**

185.– CHF

\*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/Region. Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt. Wir geben ihnen gerne Informationen über möglich Allergene in den einzelnen Gerichten.



\*  
**DIE ERSTE VERFÜHRUNG**  
\*

**Tataki vom misoxer Lachs**  
mit knusprigem Blumenkohl und Sesam Calamansimayo  
\*

**Ceviche vom Kalb mit Radieschen**  
Erbsencreme und Kartoffelstroh  
\*

**Spargelartees mit Burrata**  
und Himbeer Estragoncurd  
\*



\*  
**DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG**  
\*

**Brenesselravioli mit Chorizosauce**  
und Feta  
\*

**Spargelsuppe mit gefülltem Rohschinken**  
und Thymianchips  
\*

**Basilikum Zitronenrisotto mit Perlhuhnroulade**  
und Harissacreme  
\*



\*  
**DIE GROSSE VERFÜHRUNG**  
\*

**Überbackenes Kalbssteak mit Spargelrisotto  
und Morchelsauce**

\*

**Zander im Cartoccio  
mit Frühlingsgemüse**

\*

**Rindsfilet vom Green Egg  
mit Troffie „Caccio e Pepe“ und Spinat**

\*



\*  
**DIE LETZTE VERSUCHUNG**  
\*

**Erdbeer Sauerrahm Vacherin Glace**  
mit Limettencreme  
\*

**Holunderblütenmousse mit Rhabarber**  
und Financier  
\*

**Schokotörtchen mit Tonkabohneneis**  
und Amarenakirschen  
\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**  
\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**  
\*