



## VORSPEISEN

Melonenkaltschale, Krabbenfleisch, Limette / Koriander	24
Tartar von der Goldbrasse, knackiges Gemüse, geräucherter Kaviar	28
Burratina aus Apulien, verschiedene Tomatensorten und Himbeere	24
Bio-Quinoasalat, knuspriger Tofu, Walliser Aprikose und frische Minze	22
Riesencrevetten, Gegrillter Römersalat, Avocado, Pfirsich	28

## HAUPTGÄNGE

Gebratener Kabeljau, Sesam Condiment, Pfifferlinge	38
Gegrilltes Lachssteak "Label Rouge", koreanisches Pesto	38
Sautierte Calamaretti, Thai Basilikum, Bottarga	32
Schweizer Black Angus Rinds Entrecote, Pfeffer Condiment	58
Marinierter Coquelet im Weiss Miso	34
Pavé aus Kalbsleberscheibe, Knoblauch, Sesam, Frühlingszwiebeln	36

*Die Gerichte werden begleitet von Süsskartoffelpüree, Pak Choi gegrillt und Aubergine "Sweet Chili"*

Sollten Sie von Allergien haben, melden Sie sich bitte beim Maître `D.  
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten



## DESSERTS

Die Erdbeere Signaturgericht des Küchenchefs	16
Kirsche und Ziege	16
Blonde Schokolade	16
Schweizer Schokoladen Fondant	14
Ananas Carpaccio, Shiso, Basilikum	14