

1904

DESIGNED BY LAGONDA

Schwertfisch | Artischocke | Limette

Schwertfischbauch (I) Ceviche mit Limette, Sambo Artischocken, Petersilienöl

26.00

Rande | Zuckerhut | Karotten

Marinierte Rande und Karotten vom Brunner Eichhof, Zuckerhut-Salat geröstete Kerne und Nüsse, Randen-Dressing

19.00

Lamm | Süsskartoffel | Peperoni

Gebrautes Lammkarree (AUS), Süsskartoffel-Kürbispüree, geschmorte Peperoni Süsskartoffel-Chips, Lammjus

56.00

Bar de Ligne | Kartoffel | Spinat

Filet vom handgefangener Wolfsbarsch (PRT), Kartoffel-Espuma, sautierter Blattspinat Kartoffel-Chips und Beurre-Blanc mit Schnittlauchöl

52.00

Hüttenkäse | Grapefruits | Fingerlimes

Hüttenkäse-Mousse, Grapefruits-Gel, Grapefruits-Sorbet Fingerlimes (Finger-Limette aus Australien), Ingwer-Grapefruits-Crunch

18.00

3-Gang Menü 78.00

Über unsere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.