

Rindscarpaccio | Grana Padano | Rucola | Trüffelöl | Fleur de Sel | Zitronen ^G

Carpaccio de bœuf | Grana Padano | Roquette | Huile de truffe | Fleur de sel | Citron

Beef carpaccio | Grana Padano | Rocket salad | Truffle oil | Fleur de sel | Lemon

oder

Büffel Mozzarella | Tomaten | Basilikum

Mozzarella de bufflonne | Tomates | Basilic

Buffalo mozzarella | Tomatoes | Basil



Getrübete Blumenkohl Cremesuppe | Schwarzer Sesam | Petersilie

Crème de chou-fleur truffée | Sésame noir | Persil

Truffled cauliflower cream soup | Black sesame seeds | Parsley



Rindsentrecôte | Kräuterbutter | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

Côte de bœuf | Beurre aux herbes | Ratatouille | Pommes de terre au romarin

Beef entrecôte | Herbal butter | Ratatouille | Rosemary potatoes

oder

Bärlauch Gnocchi | Pinienkerne | Grana Padano

Gnocchi à l'ail des ours | Pignons de pin | Grana Padano

Wild garlic gnocchi | Pine nuts | Grana Padano



Vanilleparfait | Waldbeere | Schokolade | Minze ^{AlG|H}

Parfait à la vanille | Fruits des bois | Chocolat | Menthe

Vanilla parfait | Wild berry | Chocolate | Mint

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.
Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

