

# MENU DÉGUSTATION

### **AMUSE BOUCHE**



#### **CONFIERTER SAIBLING**

Gurken – Wassermelonecreme – Saibling Rogen – Minze Schaum **23** 



## KALBS-INVOLTINI

Grüne–Bohnen Ragout – Annakartoffel – Weissweinsauce – Kräuteröl **53** 



## **PFIRSICH**

Geschmorter Pfirsich – Sauerrahmglace – Schokoladen–Crumble

15

3-Gang Menu komplett 81

Mit passender Weinbegleitung

3x ein halbes Glas 19

Über Allergene und weitere Zusammensetzungen der Speisen informiert Sie gerne unser Personal. Fragen Sie einfach nach.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt.