



## Menu vom 25. Juli 2025

### Liebe Gäste

Aus den nachfolgenden Gängen dürfen Sie sich gerne  
Ihr eigenes Menu zusammenstellen.  
Für eine Reservation bis 13.00 Uhr an der Réception sind wir Ihnen sehr dankbar.  
Restaurant geöffnet von 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.  
Bun appetit!

#### Antipasti

Knackiger Sommersalat | Gemüse | Croûtons | Geröstete Kerne  
Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico  
Karotten im Hanf-Tempura | Hummus | Salicorne  
Toskanischer Brotsalat «Panzanella» | Makrele | Basilikum-Dressing  
Gegrillte Zucchini | Nüsse | Avocado Creme | Kräuter Joghurt  
Thunfisch Tataki | Wakame Salat | Radieschen | Sriracha-Mayonnaise

#### Suppe | Saft

Weisse Spargelsuppe | Spargel | Croûtons | Kräuter  
Rinds Consommé | Brasato-Ravioli | Sherry  
Passionsfrucht & Limetten Smoothie

#### Vorspeise

Vegane Capuns | Wildkräuter-Sauce | Morcheln  
Geräucherter Kohlrabi | Erbsen-Wasabi-Püree | Wakame | Teriyaki Wildreis  
Spaghettni | Blumenkohl | Pinienkerne | Sultaninen | Fenchel grün Safran | Knoblauch | Brösel  
Kaninchen | Karotte | Karotten-Püree | Mohn-Streusel

#### Hauptgänge

Steinbutt Filet | Olivenkruste | Bärlauch | Risotto | Grüner Spargel  
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Gerösteter Blumenkohl | Lauch Chimichurri  
\*Rotes Thai Curry | Wokgemüse | Planted Chicken | Reis  
\*Dieses Gericht können Sie auch wahlweise mit Poulet oder •Steinbutt wählen.  
Kabeljau Filet | Saubohnen | Süsskartoffeln | Olive | Peperoni-Sauce  
Gebratener Spargel | Rösti | Beurre Blanc | Tomaten-Kapern-Gremolata  
Rindsfilet Würfel „Stroganoff“ | Peperoni | Champignon | Essiggurke | Kartoffelstock | Romanesco

#### Dessert und Käse

Schokoladen Mousse im Schokoladen Mantel | Beerensalat | Streusel  
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte  
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney  
Veganer Käse | Chutney  
Lauwarmer Schokoladen Kuchen | Safran-Chili-Glacé | Glasierte Kirschen  
Basler Kirschen-Brottorte | Sauerrahm-Glacé