



Menu vom 21. März 2026

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 ab 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.
Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Wintersalat | Gemüse | Croûtons | Birnen | Geröstete Kerne
Dressings: Sesam-Ingwer | Italian | Französisch
Kaninchen | Taco | Gemüsesalat | Schwarzer-Knoblauch
Würziges Rinds-Tatar | Eigelb-Crème | Sellerie | Rotwein-Salbei-Focaccia
Blumenkohl | Schwarze Baumnuss | Salsa Verde | Panko
Vegane Frühlingsrolle | Shiitake Salat | Chili-Sauce
Vegan Lax | Meerrettich | Tempura Shiso
Krevetten Cocktail "Marie Rose" | Avocado | Chiffonade

Suppe | Saft

Hummer »Bisque« | Krevetten | Estragon
Hummercremesuppe | Jakobsmuscheln | Kräuter
Apfel | Randen | Ingwer-Smoothie

Vorspeisen

Tagliatelle | Trüffel | Rahm | Pecorino
Schwarzes Venere-Risotto | Brokkoli | Miso-Mandeln | Ingwerschaum
Vegane Capuns | Steinpilze | Gemüse Velouté
Rehfilet | Kohlrabi | Preiselbeer-Jus

Hauptgänge

Gebratenes Kabeljaufilet | Safran-Risotto | Grüner Spargel | Tomaten
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Rote Zwiebel-Tarte | Sellerie Pürée | Broccolini
*Rotes Thai Curry | Wok-Gemüse | planted. chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wählen mit Poulet oder Kabeljaufilet.
Gebratenes Wolfsbarschfilet | Grüner Spargel | Rotwein-Butter-Sauce Gnocchi
Geschmorter Tofu «Au Larm» | Schwarze Bohnen-Mandarinen-Sauce Wok Gemüse | Reis
Kalbsschnitzel «Wiener Art» | Steirischer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl Brunnenkresse | Preiselbeeren

Dessert und Käse

Gebackene Vanille-Crème | Aprikosen-Sorbet | Schokolade
Banana Joe | Banen-Kuchen | Bananen-Mousse | Shiso-Sorbet
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Pavlova | Kokosnuss | Brombeere
Engadiner Tatsch | Flambierter Rumtopf | Stracciatella Glacé