



Menu vom 09. 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
Palmherz-Tempura | Romesco-Sauce | Kräutersalat | Rauch-Mandeln
Tandoori-Saibling | Würziger Kohlrabi-Sesam-Salat | Gebackene Shiso

Suppe | Saft

Hummer »Bisque« | Krevetten | Estragon
Pastinaken Suppe | Rauchlachs | Croûtons
Bananen & Ingwer Smoothie

Vorspeisen

Hausgemachte Gnocchi | Pilze | Kräuter
Schwarzes Venere-Risotto | Brokkoli | Miso-Mandeln | Ingwerschaum
Orecchiette | Cime di rapa | Chili | Knoblauch
Jakobsmuschel | Blumenkohl Püree | Mariniertes Blumenkohl

Hauptgänge

Gebratenes Kabeljaufilet | Safran | Grüner Spargel | Gnocchi
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Rote Zwiebel-Tarte | Sellerie Püree | Broccolini
*Rotes Thai Curry | Wok-Gemüse | planted. chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wählen mit Poulet oder Kabeljaufilet.
Fisch Ragout »Bourride« | Gemüse | Aioli | Focaccia
Schmorbraten von Pilzen | Croûtons | Perlzwiebeln | Kartoffelstock Glasiertes Gemüse
Rinds-Entrecôte | Berner-Sauce | Bohnen-Ragout | Bergkartoffeln

Dessert und Käse

Gebackene Vanille-Crème | Aprikosen-Sorbet | Schokolade
Banana Joe | Banen-Kuchen | Bananen-Mousse | Shiso-Sorbet
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Karamellköpfler | Karamell-Glacé | Honig-Kuchen
Mille feuilles | Mascarpone | Preiselbeeren