

S I T E
SERIE
M A T T

BEAU
BRASS
Z E R M

ZUM START

Sautierte Wachtelbrust und Solei
auf Selleriesalat Waldorf

14.–

Duett von der Melone
mit Rohschinken oder Parmesan

16.–

Grosse Auswahl an Salaten
vom Buffet

12.–

AUS DEM SUPPENTOPF

Bohnencremesuppe
mit Kalbsmilken Spiesschen

11.–

Tomatenssenz
mit Kräuter und Mascarpone

10.–

VEGI ECKE

Winterliche Frühlingsrolle
mit gebratenen Reismudeln
und confierten Cherry Tomaten

30.– | Vorspeise 18.–

Quinoa Schnitte
mit Topinambur Püree und Tonkabohne

28.– | Vorspeise 16.–

AUS SEE UND MEER

Meerwolf gebraten mit Knoblauch
an Acker «Antipasti»
und Bergkräuterrisotto

36.–

Zandertranche pochiert mit Vanille
an bunten Gemüsen
und Safrankartoffeln

33.–

FLEISCH

Schweinshaxe glaciert
an Altbiersauce
Rahmsauerkraut und Laugenbrezelknödel

36.–

Entenkeule geschmort
mit Punschfeigen
auf Rotkohl mit Kartoffel-Gnocchi

34.–

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Joghurt soufflé glacé «Passoã»
mit Papaya und Datteln

13.–

Hot Berry Coupe «Beau Site»

14.–

Früchte mit Sorbet

10.–

Diverse Glacé

Kugel 3.– | mit Schlagrahm 2.–

Affinierte Käseauswahl vom Brett

12.–