

## 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.–

**Tomatenessenz**  
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

**Schweinschaxe 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.–