

## **Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt**

### **Vorspeisen**

Vitello tonnato	Fr. 28.--
Duo vom Thunfisch (Sashimi und Tatar) an fruchtigem Couscous Salat und Passionsfrucht	Fr. 32.--
Vichyssoise mit Kaviar vom Wildlachs	Fr. 18.--

### **Hauptgänge**

Ganze gebratene Seezunge „Müllerin Art“ mit Crèmespinat und Schnittlauchkartoffeln	Fr. 65.--
Am Knochen gereiftes „Dierendonck“ Rindsentrecôte mit sautierten Pfifferlingen Pommes Dauphine und Kräuterbutter	Fr. 69.--
Scaloppini al Limone mit Basmatireis	Fr. 45.--