

Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

Austern Creuses, Fines de claire N° 2 auf Eis
mit Champagner-Essig-Schalotten
und Pumpernickel serviert

Pro Stück

7.50

Karamelisierter Ziegenkäse mit Datteln im Speckmantel
an winterlichem Salatbouquet und Himbeerdressing

28

Getrüffeltes Kalbstatar auf rote Beete Carpaccio und gebratenem
Wachtelspiegelei

32

Pot au feu mit Tafelspitz, Gemüseinlage und Mark

16

Hauptgänge

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

48

Rosa gebratene Barbarie-Entebrust mit Apfel-Rotkraut,
Pommes Dauphine und Portwein-Orangenjus

59