

Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

Surf & Turf vom Kalbstatar und gebratener Riesencrevette
an buntem Blattsalat

38

Harmonie von Coquille St. Jaques und grilliertem Bärenkrebsschwanz
an fruchtigem Couscous Salat mit asiatischem Meerrettich

32

Geräucherte Tomatensuppe mit Gin, Pancetta
und hausgemachten Grissini
(Kalt oder warm serviert)

18

Hauptgänge

Gebratene Medaillons vom schwarzen Seehecht auf grilliertem Gemüse
und luftiger Olivenpolenta

56

Tagliata vom Wasserbüffel aus dem Val de Travers
mit seinem Mozzarella, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

68