

Unser Küchenchef Herr Ballosch empfiehlt

Vorspeisen

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

Pro Stück

6.50

Schweizer Oona Kaviar, 30 g
mit gehacktem Eigelb, Eiweiss und Zwiebeln

95

Getrüffeltes Kalbstatar auf Randencarpaccio mit glasierten Trauben
und Mandelschaum

38

Balik-Lachs mit hausgemachten Mais-Blinis und Cremé fraîche

42

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäggli mit Apfelrotkraut und Spätzli

54

Rindsfilet Rossini mit hausgemachten Kartoffelkroketten,
kleinem Gemüsebouquet und schwarzer Perigord-Trüffel

72

