## GOURMET LUNCH

JAPANISCH EINGELEGTER HOKKAIDOKÜRBIS<br>FRISCHKÄSE I Vinaigrette I NORI-ALGEN EINZELPREIS 24

# SCHAUMSUPPE VON FRÜHLINGSGEMÜSE UND SPARGELN <br> POCHIERTES BIO-LANDEI I BEURRE NOISETTE I BÄRLAUCH-ESPUMA EINZELPREIS 22 

## HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

SCHNITTLAUCHÖL I PARMESANSAUCE I GESCHMORTE TOMATEN EINZELPREISE I 29 VORSPEISE I 39 HAUPTGANG

GEBACKENE ZANDERFILETS
CHAMPAGNER-VELOUTÉ I ZERDÜRCKTE KARTOFFELN I SPARGELN EINZELPREISE I 34 VORSPEISE I 48 HAUPTGANG

## TERYAKI-CHICKEN VON DER SCHWEIZER POULARDE

SUSHIREIS I FRÜHLINGSZWIEBELN I SHIITAKEPILZE EINZELPREIS 48

PANNA COTTA
ERDBEERSAUCE I RHABARBER I MINZE EINZELPREIS 19

2 GÄNGE $68 \quad 3$ GÄNGE $88 \quad 4$ GÄNGE $108 \quad 5$ GÄNGE 128
GANZES MENU 6 GÄNGE 148

## KLASSIKER

## SAISONALER BLATTSALAT <br> TOMATEN I CROÛTONS I APFEL 16

BELVÉDĖRE TATAR

## FILET VOM EMMENTALER RIND

TRÜFFELJUS I RISOTTO I SAISONGEMÜSE

