

Vorspeisen

Blumenkohlsuppe Randenschaum Croûtons	14
Nüsslisalat Speck Champignons Hausdressing	13
Entenleberterrine Brioche Birnenschutney	25

Hauptgänge

Irische Lammhuf Thymian-Honigjus Kräuterbramata Geröstete Karotten	39
Schweizer Kalbsrücken Cognacsauce Kartoffelstock Geschmortes Wintergemüse	47
Irishes Rindsfilet Kräuterjus Kartoffel-Lauchgratin Gemüsebouquet	52
Gebratenes Skreifilet Weissweinsauce Schlosskartoffeln Lauch-Spinatgemüse	38
Gorgonzola-Ravioli Erdnussbuttersauce Roter Chicorée	32

Nachspeisen

Brunsli-Parfait Tonkabohnenglacé Cassis-Coulis	14
Sachertörtli Mandarinensorbet Sauerrahmmousse Atsinakresse	15
Trilogie der Crème Brûlée aromatisiert mit saisonalen Geschmäckern	13
Variation von auserlesenem Käse serviert mit saisonal aromatisiertem Honig und Feigensenf	18