

# Speisekarte Winter 2017

## Menu 5 Signori

Ochsenschwanz-Consommé | Markpelmeni | Pioppini

Schweizer Wollschweinhaxe | Rotweinjus  
Ofengemüse | Serviettenknödel

Sauerrahm | Apfel | Mandel

3 Gänge 64.–

### Deklaration

Entenleber	Ungarn
Ochsenschwanz	Schweiz
Lachsforelle	Schweiz
Kabeljau	Island
Hummer	Kanada
Lamm	Irland
Hereford Rind	Irland
Wollschwein	Schweiz (BIO)

man kann nicht  
gut denken | gut schlafen | gut lieben  
wenn man nicht gut gegessen hat

## Vorspeisen

Nüsslisalat   Ei   Speck   Kartoffeldressing	13
Ochsenschwanz-Consommé   Markpelmeni   Pioppini	14
Gebeizte Lachsforelle   Rande   Meerrettich   Crème fraîche   Granny Smith	24
Entenleberterrine   Birnenchutney   Spekulatius   Karamell	25
Gorgonzola-Ravioli   Erdnussbuttersauce   Trevisano	22

## Hauptspeisen

Kabeljaufilet   Hummerbisque Schwarzwurzel   Weissweinsrisotto	46
Irishes Hereford Rindsfilet   Madeirajus Petersilienwurzel-Safran-Püree   Kartoffelkräpfen	54
Lammhuft   Thymian-Honigjus Sellerie   Bramata	41
Schweizer Wollschweinhaxe   Rotweinjus Ofengemüse   Serviettenknödel	39
Gefüllte Pilzgnocchi   Cognacrahmsauce Glasierter Kürbis   Gebratene Waldpilze	32
Gorgonzola-Ravioli   Erdnussbutter   Trevisano	32

## Desserts

Kokosnuss   Schokolade   Passionsfrucht	15
Trilogie der Crème Brûlée Cynar   Mango   Süssholz	13
Sauerrahm   Apfel   Mandel	14

## Käse

Halbhart   Rotschmier   Ziegenkäse   Blauschimmel Saisonal aromatisierter Honig   Feigensenf	21
---	----

Bei Allergien und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.