

Sonne-Lunch

1. – 5. September 2025

Kleines Rindstatar mit Senfsaat Kaviar,
Eigelbcreme und hausgemachter Brioche
Small beef tartare with mustard seed caviar,
egg yolk cream and homemade brioche

* * *

Gebratenes Perlhuhn-Supreme
an Morchelrahmsauce dazu Pastinakenpüree
und glasierte Haselnuss-Kartoffeln

Roasted guinea fowl supreme
with morel cream sauce
served on parsnip purée
and glazed hazelnut potatoes

CHF 45 (Vorspeise und Hauptgang)

oder / or

Kartoffel Gnocchi an Pilzrahmsauce
dazu gebratene Morcheln
und zweierlei von der Erbse
Potato gnocchi with mushroom cream sauce
with fried morels
and two types of peas

CHF 39 (Vorspeise und Hauptgang)