


MENU DU SOLEIL


Schweizer Kalbstatar mit Bärlauch 28

an cremiger grüner Sauce und Engadiner Wachtelei
*Swiss veal tatar with wild garlic
on creamy green sauce with quail egg*




Erbsen-Kokosnuss-Suppe mit Zitronengras 16

grillierter Jakobsmuschel und pikantem Passionsfrucht-Sorbet
*Green pea coconut soup with lemongrass,
grilled scallop and spicy passion fruit sorbet*



Sautiertes Zanderfilet auf Portulak-Spinat 36 klein

mit konfierten Radiesli und Kresse-Senf-Schaumsauce
*Sautéed pikeperch fillet on portulaca-spinach
with confit radish and cress-mustard-foam sauce*



48 gross


Waldmeister-Sorbet 9.50

Sweet woodruff sorbet



Rosa gebratenes Rindsfilet-Médaille 52

mit in Säntis Malt-Whisky geschmorten Rindskopf-Bäggli
an zweierlei Spargeln und violetter Tessiner Polenta
*Roasted medallion of beef fillet
with in Säntis Malt Whisky braised beef cheeks
on a duo of asparagus and purple polenta*



Heisse Liebe von der Erdbeere 16

mit Vanille und Schokolade an cremiger Rhabarber Glacé
*Variation of strawberries
with vanilla and chocolate and creamy rhubarb ice cream*

Als 3-Gangmenu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 89

as 3-course menu (starter, main course, dessert)

Als 4-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 98

as 4-course menu (starter, soup, main course, dessert)

Als 5-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) 115

as 5-course menu (starter, soup, intermediate course, main course, dessert)

Als 6-Gangmenu (komplettes Menü) 129

as 6-course menu (full menu)

Gerne können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen In diesem Fall berechnen wir Ihnen die einzelnen Gänge.