


## MENU DU SOLEIL

**Kalbstatar mit getrüffeltem Spinat Creme** 28  
auf gelben Randen Carpaccio  
*Veal tatar with truffled spinach cream  
on yellow beetroot carpaccio*



**Grünes Erbsensüppchen** 16  
mit Minze und Kokos an Rüeblen Pacora  
*Green pea soup with mint and coconut  
on carrot Pacora*




**Gebratene Gänseleber** 36 klein  
auf Süsskartoffel moussline und Ravioli 48 gross  
mit Karamellisierten Trockenfrüchten  
*Roasted goose liver  
on sweet potato Moussline and ravioli  
with caramelised dried fruits*



**Quitten Sorbet** 9.50  
*Quinces sorbet*



**Rosa gebratener Rehrücken** 52  
mit Sellerie Püree auf Wurzelgemüse  
an Schweizer Gran Cru Schoggisauce und Bozibirne  
*Pink fried venison with celery puree and root vegetable,  
Swiss Grand Cru chocolate sauce and red wine pears*



**Törtchen von Maroni und Schoggi** 16  
mit seiner Glacé und Zimt Espuma  
*Tartlets of chestnuts and chocolate  
with its ice-cream and cinnamon espuma*

Als 3-Gangmenü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 89  
*as 3-course menu (starter, main course, dessert)*

Als 4-Gangmenü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 98  
*as 4-course menu (starter, soup, main course, dessert)*

Als 5-Gangmenü (Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert) 115  
*as 5-course menu (starter, soup, sorbet, main course, dessert)*

Als 6-Gangmenü (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.