

FRÜHLINGS-MENU

Carne Cruda vom Schweizer Kalb (Fein gehacktes Kalbfleisch) mit Bärlauch und Zitronen-Olivenöl mariniert an leichter grüner Sauce und Engadiner Wachtelei <i>Carne cruda (chopped veal) marinated with wild garlic and lemon-olive oil on green sauce and quail egg</i>	24
<hr/>	
Erbsensuppe mit Zitronengras grillierter Jakobsmuschel und pikantem Passionsfrucht-Sorbet <i>Green pea soup with lemongrass, grilled scallop and spicy passion fruit sorbet</i>	16
<hr/>	
Sautiertes Zanderfilet auf Portulak-Spinat mit konfierten Radiesli und Kresse-Senf-Schaumsauce <i>Sautéed pikeperch fillet on portulaca-spinach with confit radish and cress-mustard-foam sauce</i>	gross 44 klein 29
<hr/>	
Pitahaya-Sorbet mit Prosecco nappiert <i>Dragonfruit sorbet with Prosecco</i>	9.50
<hr/>	
Rosa gebratenes Rindsfilet-Médailleon und Rinds-Bäggli in Säntis Malt-Whisky geschmort an zweierlei Spargeln und violetter Tessiner Polenta <i>Sautéed beef fillet medallion and in Säntis Malt Whisky braised beef cheeks on a duo of asparagus and purple polenta</i>	52
<hr/>	
Erdbeer-Schokoladen-Variation mit Vanille und Joghurt-Waldmeister-Glacé <i>Variation of strawberries with vanilla and chocolate and yoghurt woodruff ice cream</i>	16
Als 3-Gangmenu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) <i>as 3-course menu (starter, main course, dessert)</i>	89
Als 4-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) <i>as 4-course menu (starter, soup, main course, dessert)</i>	98
Als 5-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert) <i>as 5-course menu (starter, soup, sorbet, main course, dessert)</i>	115
Als 6-Gangmenu (komplettes Menü) <i>as 6-course menu (full menu)</i>	129

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