


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-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, Sorbet, Hauptgang, Dessert) 115
as 5-course menu (starter, soup, sorbet, 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.