

# Köstlichkeiten

der Woche

## Menü

vom 4. bis zum 10. November 2024

Wird von Montag bis Sonntag mittags und abends serviert.  
(außer Sonntagmittag)

### **Isländischer Kabeljau-Brandade**

geröstetes Blumenkohl-Mousseline,  
Vinaigrette aus Pekannüssen und  
roten Zwiebeln

### **Geschmorte Hirschbacke**

Variation von Wurzelpetersilie  
mit reduzierter Sauce aus fermentierten Kirschen

### **Hausgemachte Pâtisserie**

von unserem Dessertwagen



Ganzes Menü CHF 79

Vorspeise & Hauptgericht CHF 69

Nur Hauptgericht CHF 49

## EMPFEHLUNGEN

des Sommeliers

		
Doral Chardonnay   2022 Cave Dupuis	10	70
Torrione   2021 Fattoria Petrolo	11	70

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken.  
Mehrwertsteuer & Service inbegriffen

Die Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich.

Bitte teilen Sie uns Ihre eventuellen  
Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mit.

Einige unserer Gerichte können auf Anfrage auch ohne  
Allergene zubereitet werden.

### Herkunft unserer Produkte

Entenbrust - Frankreich

Entdecken Sie auch ...

**ESPRIT**  
*du dimanche*  
PAR GUY RAVET

Eine echte Einladung, die Geschmäcker und die  
warmen Momente, die wir am Familientisch unserer  
Kindheit geteilt haben, wiederzuentdecken.

Jeden Sonntagmittag