

"Perfektion in der Einfachheit", dieses Ziel haben wir unserer Arbeit gesetzt; Hochwertige Rohprodukte in harmonischen Geschmacksverbindungen, leicht und liebevoll gekocht und schnörkellos präsentiert.

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Passionsfruchtdressing 11.50

Sommerlicher Reblaubensalat aus verschiedenen Blattsalaten,
fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern, an einer leichten Sauce aus
Milch, Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

Natürliche Entenlebermousse mit Waldbeerenkompott, Kaffeebohnen
und Pain d'Epice 26.50

Weisse, kalte Tomatenessenz
mit Basilikumsorbet und Gurkenperle 16.50
mit Hummer 22.50

Hauptspeisen

Fisch nach Ankunft 47-53
Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Blumenkohl im Knuspermantel
und lauwarmer Salat aus schwarzen Bohnen, Blumenkohl, Erdnuss
und Kräutern an Labneh und wildem Majoran (39)

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

Ongle Steak mit gewürztem Sauerrahm, Tropea Zwiebeln
und sautiertem Bierbrot 48

Ausgelöster Pouletschenkel aus dem Toggenburg
gefüllt mit Aubergine, Tomaten und Pistazien
serviert mit Couscous 46

Gerne zeigen wir Ihnen unsere zusätzliche Gourmetmenükarte vom Abend