

# MENÜ ZUM VALENTINSTAG

Amuse Bouche

✱

Gebeizter Alpenlachs, Cème fraîche, Kapern,  
rote Zwiebeln, Brunnenkresse & Kerncracker

✱

Pastinakenvelouté, gebratener Kräuterseitling  
& Trüffel

✱

Rosa gebratenes Rindsentrecôte, Schwarzwurzeln,  
Rosenkohl, Kartoffelpüree & Jus

✱

Schoggimousse "Krafft" & Orangensorbet

4-GANG MENÜ: CHF 99 P.P

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:

LACHS, RIND: CH

BORT: BREAD LOVE, CH

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,  
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.

# VEGETARISCHES MENÜ ZUM VALENTINSTAG

Amuse Bouche

✱

Geräucherte Rande, Crème fraîche, Kapern,  
rote Zwiebeln, Brunnenkresse & Kerncracker

✱

Pastinakenvelouté, gebratener Kräuterseitling  
& Trüffel

✱

Kartoffelgnocchi, Kürbis, Schwarzwurzeln,  
Rosenkohl, Gruyère & Vegi-Jus

✱

Schoggimousse "Krafft" & Orangensorbet

4-GANG MENÜ: CHF 93 P.P

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:

BROT: BREAD LOVE, CH

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,  
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.