

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 & Vigi-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.