

Summer menu 2010

Carne Cruda

veal tatar with lime

Pea foam

with Granny Smith and mint

Scallops

sugar peas, mango chutney and vanilla oil

Grilled beef fillet medallion

roasted asparagus and port gravy

Cheese

Necterrine

marinated salad of nectarines with raspberry sorbet

with wine

3-courses: CHF 125

4-courses: CHF 145

5-courses: CHF 185

6-courses: CHF 199

without wine

3-courses: CHF 85

4-courses: CHF 95

5-courses: CHF 115

6-courses: CHF 135

prices in Swiss Francs, including 7.6% VAT

Sommermenu 2010

Carne Cruda

Kalbstatar mit Limone

Erbssenschaumsuppe

mit Granny Smith und Minze

Jakobsmuscheln

Kefen, Mangochutney und Vanilleöl

Grilliertes Rindsfiletmedaillon

gebratene Spargeln und Portweinjus

Käse

Nekterrine

marinierter Nektarinensalat und Himbeersorbet

Mit Weinbegleitung

3-Gang: CHF 125

4-Gang: CHF 145

5-Gang: CHF 185

6-Gang: CHF 199

Ohne Weinbegleitung

3-Gang: CHF 85

4-Gang: CHF 95

5-Gang: CHF 115

6-Gang: CHF 135

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.6 % MwSt.