

Gartenzimmer-Menü

Wolfsbarsch gebeizt mit Limetten und Kräutern 19.50
Butternusskürbis | Honigbrot | eingelegter Ingwer



Carne Cruda vom Piemonteser Kalb 23.50
Trüffel-Mayonnaise | Apfel | Kerbelwurzel



Cremesüppchen von roten Linsen und Safran 14.50
Karamellierter Radicchio | Zitronen-Feta



In Grüntee konfiertes Seeteufel-Medaillon 23.50
Randen-Kokos-Curry | Gerste | Mini Pak Choi



Mango-Sorbet 8.50
Hausgemachte Ingwer-Zitronengras-Limonade



Schonend gegarte Short Ribs vom Schweizer Rind 44.50
BBQ-Creme | Steinpilz-Churros | Schwarzwurzeln



Ziegenkäse-Wacholder-Küchlein 11.50
Blaukraut Pickles | Baumnuss-Pesto



Winterlicher Zitrus-Zirkus 16.50
Mandarinen-Kardamom-Sorbet | Lemon Curd
Zitronen-Meringues | Crema Catalana-Espuma



Herkunft : Seeteufel: Fang Nordostatlantik;
Wolfsbarsch: Zucht Griechenland; Rind, Kalb: Schweiz
alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.



der 4-Gänger unser Klassiker

Carne Cruda Piemonteser Kalb
Süppchen
schonend gegarte Short Ribs
Dessert
CHF 79.50

Pierre's Kulinarik-Erlebnis

alles geniessen
nichts verpassen
CHF 124.50

Lust & Laune

Sie bestellen à la carte
worauf Sie Lust haben -
auch in Kombination
mit den Klassikern möglich.