



Vestibül

Menu du Chef

Tatar vom Angus Rind
mit schwarzem Trüffel & Butter-Toast

Gebratenes Filet vom Seesaibling
mit weißem Karottenpüree, Fenchel & Taggiasca-Oliven

und/oder

Rosa gebratener Rücken vom Kalb
mit gebackenem Karfiol, grünem Spargel & Mandel Creme

Zitronen Tartlet
mit Himbeer-Sorbet

3 gängiges Menü 55
3 gängiges Menü ohne Dessert 61
4 gängiges Menü 69
+ Gedeck 3,90

*Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über
Allergene in unseren Speisen.*