



EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH
VEGETARISCHE EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH
CHF 32.-

Vom 18. April bis 4. Mai 2025

Remoulade von Sellerie und Äpfeln

Gebratenes Forellenfilet, Süßsaure Buttersauce
Schwarzer Reis und geschmorter Romanasalat



~~~~~  
Remoulade von Sellerie und Äpfeln

Gemüsepfanne mit grünem Spargel, 64-Grad-Ei  
Schwarzem Reis und geschmortem Romanasalat

**Vom 5. bis 18. Mai 2025**

Emulsion von Spargel und seine Parmesan-Tuille

Geschmortes Adrio, Pikante Jus,  
Sauce mousseline mit Kräutern  
Gemüse der Saison



~~~~~  
Emulsion von Spargel
und seine Parmesan-Tuille

Kleiner Honig-Ziegenkäse-Salat
Rhabarbergrütze

Vom 19. Mai bis 1. Juni 2025

Endivienstreifen, Cremiger Blauschimmelkäse
Walnussplitter

Doradenfilet, Sauce vierge
Auberginen mit Parmesankruste, Süßkartoffelpüree



~~~~~  
Endivienstreifen  
Cremiger Blauschimmelkäse  
Walnussplitter

Bulgur nach mediterraner Art





**EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH**  
**VEGETARISCHE EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH**  
**CHF 32.-**

**Vom 2. bis 15. Juni 2025**

Gemischter, griechischer Salat

Roastbeef nach Art des Hauses, Tatarsauce  
Pommes frites

~~~



Gemischter, griechischer Salat

Gnocchi nach Art des Hauses mit
Blauschimmelkäse, Walnussplitter, Rucola

Vom 16. bis 29. Juni 2025

Gazpacho andalou

Schweinebraten
Cremige Champignon-Duxelles
Oliven-Estragon-Kartoffelstampf

~~~



Gaspacho andalou

Gebackener Feta mit Sesamkruste

**Vom 30. Juni bis 13. Juli 2025**

Guacamole

Karamellisiertes Schweinefleisch  
Gemüse-Chop-Suey, Basmatireis

~~~



Guacamole

Gebratener Quorn
Gemüse-Chop-Suey
Basmatireis





EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH
VEGETARISCHE EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH
CHF 32.-

Vom 14. bis 27. Juli 2025

Sellerie-Apfel-Remoulade

Safranrisotto

Garnelen

~~~



Sellerie-Apfel-Remoulade

Parmigiana

**Vom 28. Juli bis 10. August 2025**

Sommertomaten  
Mozzarella Espuma

Kalbstajine mit Salzzitronen  
Ackerbohnen  
Orangenblütengrieß

~~~



Sommertomaten
Mozzarella Espuma

Sepia-Tagliatelle
Pesto, getrocknete Tomaten und gehobelter
Parmesan

Vom 11. bis 24. August 2025

Arancini

Kabeljaufilet mit Chorizo und Parmesan
Chorizo-Schaumsauce
Gestampfte Kartoffeln mit Piquillo-Oliven

~~~



Arancini

Gebackener Tomme vaudoise  
Mesclun  
Himbeer-Vinaigrette





**EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH**  
**VEGETARISCHE EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH**  
**CHF 32.-**

**Vom 25. August bis 7. September 2025**

Ziegenkäse-Panna-Cotta  
Rote-Bete-Sauce

Roastbeef  
Tartaresauce und Pommes

~~~



Ziegenkäse-Panna-Cotta
Rote-Bete-Sauce

Geräucherten Tofu, Ratatouille mit
Pfefferminze Quinoa-Trio

Bis 8. bis 21. September 2025

Kürbisravioli

Forellenfilet
Weiße Buttersauce
Cremige Polenta und Lauchbeilage

~~~



Kürbisravioli

Steinpilzrisotto

**Vom 22. September bis 13. Oktober 2025**

Blumenkohl-Cremesuppe  
Haselnussplitter

In Wein geschmortes Hirschragout  
Butternusskürbispüree  
Beilage aus seltenen Gemüsesorten

~~~



Blumenkohl-Cremesuppe
Haselnussplitter

Linsen-Dahl mit Curry
Beilage aus seltenen Gemüsesorten

