



# GENUSS

# und ausgewogenheit

## VORSPEISEN

|  |           |
|--|-----------|
| Hamachi, Fenchel, Grapefruit, Zitrone                | CHF 22.00 |
| Entenleberterrine, Panettone, Entenleberglacé, Apfel | CHF 25.00 |
| Ziegenkäse, Kaki, Portulak, Haselnuss                | CHF 19.00 |
| Pastinakencrèmesuppe, Kichererbsen-Sesampraline      | CHF 12.00 |

## HAUPTSPEISEN

|   |           |
|---|-----------|
| Lachsfilet, Shiitakepilze, Rettich, Wasabi, Sesamcracker                            | CHF 38.00 |
| Wolfsbarschfilet, Fenchelconfit, Mandelcrème, Olivenjus                             | CHF 39.00 |
| Kabeljaufilet Skrei, Camargue Reis, Lauch, Chorizo, Senfschaum                      | CHF 42.00 |
| Rucola-Taleggioravioli, Pochiertes Ei, Spinat                                       | CHF 29.00 |
| Fregola Sarda, Petersilienwurzelcrème, Apfel  | CHF 26.00 |
| Entenbrust, Süsskartoffel, Mandelbällchen, Kumquats, Cassis                         | CHF 39.00 |
| Lammrücken Kräuterkruste, Kartoffel-Kerbelstampf, Rotweinschalotten, Federkohl      | CHF 43.00 |
| Rindskopfbäggli, Ochsenchwanzravioli, Navetten, Parmesan, Mandarinen-Sternanissauce | CHF 42.00 |
| Rindsfilet, Selleriepüree, Wurzelgemüse, Knusperstange                              | CHF 48.00 |

## DESSERTS

|  |           |
|--|-----------|
| Glühweinfrüchte, Marzipanglacé, Baumkuchenchip                     | CHF 12.00 |
| Mandarinenparfait, Pistaziensponge, Knusperboden, Mandarinenfilets | CHF 13.00 |
| Schokoladenroulade, Spekulatius-Mascarponecrème, Blutorangenfilets | CHF 14.00 |



SWISS MEDICAL NETWORK MEMBER

