

— MUTTERTAG MENU 2025 —

Rauchlachs Carpaccio |
Wasabinaise | Kapern | Avocado | Radieschen | Kräutersalat

Erbsensüppchen |
Morchel-panna-cotta | Bärlauchpesto

Tranche von rosa gebratenem Rindsentrecôte |
geschmorter Schulterspitz | Spargel | Randenfalafel

«Goldbarren» vom Schokoladenkuchen |
Rhabarberkompott | Sauerrahmeis

4-Gang Menu

115

WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein	75cl
Laurent-Perrier Blanc de Blancs Chardonnay	180
Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée Itération N°26 Chardonnay, Pinot Noir	280
Louis Roederer Cristal Brut 2012 Chardonnay, Pinot Noir	395
Weisswein	
Chardonnay Passion, Weingut Donatsch 2022/23 Graubünden Chardonnay	105
Lungocosta Bolgheri Bianco, Caccia al Piano 2021 Toskana Vermentino, Sauv. Blanc	89
Schoenenbourg Grand Cru, Domaine Trapet 2016 Elsass Riesling	110
Rotwein	
Histoire d'Enfer, Dr. Patrick Regamey 2022 Wallis Syrah	135
Barolo Ravera, Elvio Cogno 2016/17 Piemont Nebbiolo	158
Château de Chambrun Lalande de Pomerol 2016 Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc.	98
Aloxe Corton 1er Cru, Philippe Pacalet 2017 Côte de Beaune	190
Château Gruaud-Larose 2018 St-Julien Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc., Petit Verdot	205
Aalto PS, Bodegas Aalto 2020 Ribera del Duero Tempranillo	250

— A LA CARTE —

VORSPEISEN

Grüner Salat Hausdressing	14
Gemischter Salat Hausdressing	16
Salat von grünem Spargel Frühlingsalat Ei Croûtons getrocknete Ricotta	24
Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat	18
mit Rauchlachs	+12
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Frühlingsalat Spargelspitzen	24
Spargelcrèmesuppe	16

HAUPTGÄNGE

Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	38
Gnocchi Gorgonzolasauce Blattspinat Piemonteser Haselnuss pochiertes Ei	39
Spargelrisotto Spargelspitzen Belperknolle	36
Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Zanderfilet Spargelrisotto	44
„Tagliata di buè“ – Rindsentrecôte in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	54
Rindsentrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	49
Hausgemachtes Rindstatar vom Schweizer Rind Toast Butter	39

DESSERT

Glacé / Sorbet pro Kugel	6
Eiskaffee	14
Käsevariation	18
St. Honoré	12
Mousse au chocolat	14
Frische Erdbeeren Sauerrahmeis	18

Preise in CHF, inkl. MwSt. | **Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: IR

Fischdeklaration: Zander: PL, Rauchlachs: SCO, Seezunge: Atlantik NL