

— MUTTERTAG MENU 2026 —

Tatar von geräucherter Forelle |
Randen-Carpaccio | Meerrettich | Sauerrahm | Brioche-Croûtons | frittierte Kapern 32

Süppchen von weissen Spargeln |
Jakobsmuschel 27

Kalbshohrücken aus der Zentralschweiz |
Morchelsauce | Butter-Tagliolini | buntes Gemüse 59

Tonkabohnen-Crème-brûlée 18

4-Gang Menu 135

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 Frühlingssalat Ei Croûtons getrocknete Ricotta | 24 |
| Avocadowürfel Vinaigrette Kräutersalat | 18 |
| mit Rauchlachs | +12 |
| Abgeflämmtter Ziegenfrischkäse Randencarpaccio Apfel Piemonteser Haselnuss | 24 |
| Spargelcrèmesuppe | 16 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|----|
| Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan | 38 |
| Tagliolini Bärlauchpesto geschmorte Tomaten Maggiapfeffer Parmesan | 36 |
| Spargelrisotto Spargelspitzen Belperknolle | 36 |
| Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat | 72 |
| Zanderfilet Spargelrisotto | 48 |
| „Tagliata di bue“ – Rindsentrecôte in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto | 54 |
| Rindsentrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse | 52 |
| Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti | 49 |
| Hausgemachtes Rindstatar vom Schweizer Rind Toast Butter | 39 |

DESSERT

| | |
|---------------------------------------|----|
| Glace / Sorbet pro Kugel | 6 |
| Eiskaffee | 14 |
| Käsevariation | 18 |
| St. Honoré | 12 |
| Mousse au chocolat | 14 |
| Frische Erdbeeren Fior di latte Eis | 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