

Saisonale Gerichte

	kleine Portion	Portion
Rinds-Carpaccio mit Topinambur und Grapefruit Rinds-Carpaccio mit Schweizer Topinambur, Grana Padano, Grapefruit und Kerbel <i>Beef carpaccio made of Swiss Jerusalem artichoke, Grana Padano, grapefruit and chervil</i>	26	40 
Pfälzerkarotten-Vanilleschaumsuppe mit Sonnenblumenkernbrötli und Kräuteröl <i>Palatinate carrot and vanilla foam soup, served with a sunflower seed roll and herb oil</i>		15 
Schweizer Rindsfilet auf Speckjus serviert mit Fregola sarda, einem Duett der Karotte und gerösteten Silberzwiebeln <i>Swiss beef fillet on bacon jus, served with Fregola Sarda, a duet of carrots and roasted pearl onions</i>		180gr 58
Felchen mit Zitronenschaum serviert mit Salzkartoffeln und Randen <i>Whitefish with lemon foam, served with boiled potatoes and beetroot</i>		38 
Raviolo mit Schwarzwurzel und Pfefferkäse Raviolo mit Schwarzwurzel, Austernseitlingen, Morchelschaum und Pfefferkäse <i>Raviolo with black salsify, oyster mushrooms, morel foam, and pepper cheese</i>	28	32 



WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay Venezia, 2023

Borgo Molino, Veneto, Italien
Traubensorte: Chardonnay

10cl 8.5 / 75cl 55

Cornalin, 2022

Cave Caloz, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Cornalin

10cl 10 / 75cl 69