

Truffle

seasonal menu

Rindstatar Route Twenty-Six | Beef tartare Route Twenty-Six

Rindstatar | Wachtelei | Pommery-Senf-Mayo | Schwarze-Knobli-Mayo | Toast
Beef tartare | quail egg | pommery mustard mayo | black garlic mayo | toast

28/36

Tagliatelle mit Périgord-Trüffel

Tagliatelle | Trüffelbutter | Périgord-Trüffel
Tagliatelle | truffle butter | Périgord truffle

24/34

Rindsfilet mit Périgord-Trüffel | Beef fillet with Périgord truffle

Kartoffel-Trüffelpüree | schwarze Knoblauchsauce | karamellisierte Zwiebeln
Potato truffle purée | black garlic sauce | caramelised onions

56

Weinverkostung | Wine flight

29

Inspiriert von den Jahreszeiten wird unsere Speisekarte regelmässig erneuert, um die besten saisonalen Produkte hervorzuheben.

Inspired by the seasons, our menu is refreshed regularly to highlight the best seasonal produce.



Fleischherkunft: Rindsfilet (CH), Périgord-Trüffel (FR), Rind (CH). Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Einige Gerichte können Allergene enthalten.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team - wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl.

Meat declarations: Beef Fillet (CH), Périgord truffle (FR), Beef (CH).
All prices in CHF including VAT. Some dishes may contain allergens. If you have allergies, we ask that you to contact our team.
We are happy to help you with the choice.