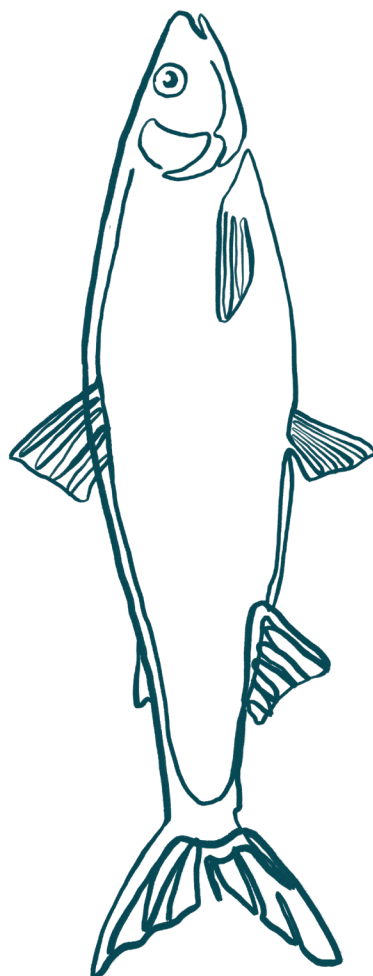


# Abig-Emppfehlilig



Skrei: NOR | Lachs: CH

Kalb: CH | Jakobsmuscheln: JPN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Wein Highlights

Schaum

**Prosecco Rosé Brut - DOC**  
L'Anima di Vergani - Venetien  
Glera, Pinot Noir

Lebendig, fruchtig und frisch,  
mit edlem Finish.

1dl 11 | 7.5dl 68

---

Weiss

**Trebbiano Abruzzo superiore - DOP „Demeter“**  
Pietramore - Abruzzan  
100% Trebbiano

Im Geschmack frisch mit ausgeglichener  
Struktur. Fruchttige Noten mit  
ausgewogenem Abgang.

1dl 9 | 7.5dl 62

---

Rot

**La Gloire de Mon Père | 2021**  
Tour des Gendres - Bergerac AOP  
35% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec,  
30% Merlot

Feingliedrig, frisch und vollmundig,  
dank einer sorgfältigen Auslese  
und 12 Monaten im Holzfass.

1dl 10 | 7.5dl 66

# Gaumenfreuden

Vorspeise | *starter*

**Swiss Lachs**

pochiert | Ingwer-Zitronengras-Vinaigrette |  
eingelegte Radieschen  
*poached Swiss salmon |*  
*ginger and lemongrass vinaigrette | pickled radishes*  
19

**Schweizer Kalbstatar**

pochiertes Eigelb | Staudensellerie  
*Swiss veal tartare | poached egg yolk | celery*  
28

**Bärlauchsuppe**

Bärlauch | Croûtons  
*wild garlic soup | croûtons*  
15

---

Hauptspeise | *main course*

**Jakobsmuscheln**

Krustentier-Risotto | Fenchel-Confit  
*sautéed scallops | crustacean risotto |*  
*fennel confit*  
39

**Skreifilet**

Lauchgemüse | Fondant-Kartoffeln |  
Portweinschaum  
*skrei cod fillet | leek |*  
*fondant potatoes | port wine foam*  
45

