



Chef's Menu

Gegrilltes Antipasti Gemüse mit Stracciatella di Burrata und Basilikumöl

Grilled antipasti vegetables with stracciatella di burrata and basil oil

Kleine japanisches Rindstatar, mariniert in Eigelb und Soja mit Krabbenchips

Small japanese beef tartare marinated in egg and soy with crab chips

Currysuppe mit Apfel

Curry soup with apple

Lachsfilet mit Meerrettichsauce, Orangen-Fenchelsalat und Reis

Salmon filet with horseradish sauce, Orange-fennel salad and rice

Lokale Käseplatte

Local cheese platter

Katalanische Creme mit Honig-Yoghurteis

Catalan cream with honey yoghurt ice cream

6 Gänge /courses: CHF 62.50 p. P.

4 Gänge /courses: CHF 44.50 p. P.

3 Gänge /courses: CHF 39.00 p. P.

Chef's Menu von/ from: 17.30 – 20.30 Uhr