

V A L E N T I N S T A G

Amuse bouche

Garnelen-Ceviche, Mango, Wasabi
Shrimp ceviche, mango, wasabi

Waldpilzvelouté, Wintertrüffel
Wild mushroom velouté, winter truffle

Acquerello-Risotto, Zitrone, Safran, Sot-l'y-laisse
Acquerello risotto, lemon, saffron, sot-l'y-laisse

Schweizer Kalbsfilet, Pfifferlinge, Thymianjus
Swiss veal fillet, chanterelles, thyme jus

Tiramisu zum Teilen
Tiramisu to share

195.-

Weinbegleitung / *Wine pairing* +75.-

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.
Unsere Preise sind in CHF, MWST & Service inkludiert.
*Kindly inform us of any food allergies.
Net prices in CHF, VAT and service included.*