



BEAT'S AMUSE BOUCHE MENU

Für alle, die gerne überrascht werden, stellen wir eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte zusammen und servieren sie als Menü.

3 Gänge / 95
4 Gänge / 115
5 Gänge / 135

BEAT'S SPECIALS

Swiss Black Angus Siedfleischterrinen / Apfel / Senf / Meerrettich / 28

Zubereitungszeit 60 Minuten

Chateaubriand in zwei Gängen / ab 2 Personen / 89 pro Person

1. Gang / Sauce Béarnaise / Blattspinat / Kartoffelgnocchi
2. Gang / Périgord Trüffel / Wintergemüse / Nüdeli

Zubereitungszeit 60 Minuten

Ganze Swiss Farmer Kalbshaxe knusprig gebraten / 1.3 Kilo für 2-3 Personen / 145
Pilze / Junger Blattspinat / Rotweinjus / Champagner-Risotto



VOR

Asiatisches Tuna Tatar / Avocado / Shitake / Furikake / Kefen / 28

Ochsenschwanz-Ravioli / Salbeibutter / Tomatenkompott / 36

Kartoffelcremesuppe / Périgord Trüffel / Croutons / 22

Kaviar des Feldes / Eigelb / Creme Fraiche / Blini / 26

Hokkaido Kürbis / Orange / Stracciatella di Burrata / 26

HAUPT

Swiss Farmer Kalbsfilet «Vilette» / Wintergemüse / Kartoffelmoussline / 54

Schweizer Rindsfiletmedaillon «Rossini» / Sellerie / Gnocchi / ab 2 Personen / 64

«Choucroute de la Mer» / Verschiedene Fisch & Krustentiere / 52

Champagnersauce / Sauerkraut / Petersilienkartoffel

Pochiertes Landei / vegetarischer Jus / Sellerie / Périgord Trüffel / Gnocchi / 44

Kotelette vom Pata Negra Schwein / Wintergemüse / Gnocchi / 52

NACH

Gerührter Eiskaffee / Moccaschaum / 14

Rumtopf / Stracciatella Semifreddo / Mandelknusper / 18

Daquiose / Basler Lächerli / Mandarinen / Sauerrahmeis / 20

Himbeersorbet / Himbeergeist / 16

Käse vom «Chäs Barmettler» / Tessiner Feigensenf / 24

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer