



Appetizer  
Brot vom Eigenbrötler  
Gesalzene Butter

## DEGUSTATIONS MENU

Es gilt zu beachten, dass das Menu ausschliesslich für den ganzen Tisch und nur am Abend serviert wird.

Die verschiedenen Gänge können auch als Vegetarisches Menu bestellt werden.

Hummer Tatar / Chevice Style / Avocado / Fenchel / Koriander

---

Kalbshaxen-Ravioli / Salbei / Tomaten / Champignon

---

Colin Glacier 51 / Pastis-Sauce / Blattspinat / Oliven / Kapern / Peperoni

---

Swiss Black Angus Rindsfilet / knuspriges Mark / Périgord Trüffel / Sellerie

---

Käse vom «Chäs Barmettler» / Tessiner Feigensenf

---

Orangen-Mascarpone-mousse / Pomelo / Grapefruit / Meringue

4 Gänge 110

5 Gänge 125

Kinder 50 %

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



## FEBRUAR 2024

Für den normalen Hunger empfehlen wir 2 - 4 Gerichte pro Person

Mangosalat «Caprese» / Basilikum / Vinaigrette / 24

---

Hummer Tatar / Chevice Style / Avocado / Fenchel / Koriander / 36

---

Grüner Spargelsalat / Safranvinaigrette / Black Tiger Crevette / Bellota-Schinken / Peperoni / 32

---

Nüsslisalat / Speck / Ei / Sbrinz / 20

---

Hummersuppe / Krustentierragout / 22

---

Kartoffelcremesuppe / Périgord Trüffel / Croutons / 22

---

Limettenrisotto / Jakobsmuschelcarpaccio / Chorizo-Crumble / 36

---

Kalbshaxen-Ravioli / Salbei / Tomaten / Champignon / 36

---

Colin Glacier 51 / Pastis-Sauce / Blattspinat / Oliven / Kapern / Peperoni / 48

---

Swiss Farmer Kalbs Hohrücken / Kalbsknusperli / Bimi / Rüeblli / 48

---

Swiss Black Angus Rindsfilet / Knuspriges Mark / Périgord Trüffel / Sellerie / 62

---

Gebackenes Landei / Estragon-Hollandaise / grüner Spargel / Kräutersaitling / 44

## BEILAGEN

Pommes Frites / Gnocchi / Basmatireis / saisonaler Salat / 8