

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Keven Mattle

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

---

<b>Rieslingcrèmesüppchen</b> flambierter Lauch   gebackenes Selleriepüree   Schnittlauch	14.00	
<b>Ceviche vom Kingfisch, mit Jasmin und Yuzu mariniert</b> im Koriandersud   Ponzu-Sauce   Wasabimousse	24.00	
<b>Lauwarme Blumenkohl-Symphonie mit Rotkabisschaum</b> Chalotten-Vinaigrette   Cashewnuss-Püree   Apfelessenz   Kabispulver	16.00	
<b>«Picanha» vom Black Angus Rindshuftdeckel</b> Maniok   schwarze Bohnen   Langkornreis   Zwiebeln und Koriander		36.00
<b>Sautiertes Zanderfilet mit Randensalsa</b> violette Süsskartoffelpüree   sautierter wilder Broccoli		37.00
<b>Leicht geräuchertes Kalbs-Flanksteak</b> Honig-Pfeffer-Jus   Stampfkartoffeln   hausgemachtes Pilzketchup		41.00

### Unsere Weinempfehlung

10 cl                      75 cl

---

<b>Weisswein</b> <b>Pinot Grigio Corvara, Valdadige DOC (Italien)</b> Produzent: Albino Armani Traubensorte : Pinot Grigio	9.00	54.00
<b>Rotwein</b> <b>Flor de Crasto DOC (Portugal)</b> Produzent : Quinta do Crasto Traubensorte : Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	8.00	45.00