

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Keven Mattle

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

<b>Selleriecrèmesuppe</b> Granny Smith   Schwarzer Trüffel	18.00	
<b>Fisch Mosaik vom Lachs, Thunfisch und Wolfsbarsch</b> Fisch-Carpaccio   Lavendel-Vinaigrette   Sautierte Scampi Olivenöl-Kaviar	29.00	
<b>Ochsenschwanzpraline mit Entenleber gefüllt</b> Quitte   Balsamico	29.00	
<b>Sautiertes Kabeljaufilet</b> Pommes Dauphine   Sepia-Sauce   farbiges Rettich-Gemüse		34.00
<b>Weisses Coq au Vin vom Perlhuhn</b> Weissweinsrahmsauce   Butternudeln   Perlzwiebeln   Speck Croutons		35.00
<b>Irische Lammracks "1001 Nacht"</b> Assam-Pfefferjus   Artischocken-Bariquole   Roter Quinoa   Granatapfel		45.00

### Unsere Weinempfehlung

10 cl                      75 cl

#### Rotwein:

<b>Der Besondere (Schweiz)</b> Produzent: Nadine Saxer Traubensorte : Gamaret, Pinot Noir	9.00	55.00
<b>Cornalin Valais d`Or (Schweiz)</b> Produzent : Maurice Gay Traubensorte : Cornalin	9.00	55.00