Frühling

RESTAURANTBAR

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Keven Mattle

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Kräftige Consommé «Franklin» Hausgemachte Rindskraftbrühe | Eigelb-Sandwich | Oona-Kaviar	19.00	
Tatar vom hausgebeizten Schweizer Lostallo-Lachs Kapuziner-Kresse | Senf-Glacé | Sauerrahm | Rotkohl	26.00	
Offenes Safran-Raviolo Sautierte Pilze | Trüffelschaum | Onsen-Ei | Pistazien-Pesto	26.00	
Sautierte Riesen-Crevetten mit Hummersauce Arancini | Lauch-Mosaik		37.00
Klassische Entenbrust mit Orangen-Assam-Pfeffersauce Pommes Anna | Sautierte Kefen-Julienne		37.00

Dessertempfehlung

Schottischer Harrogate-Käse Prämierter Blauschimmelkäse der Yorkshire Kuh | Lauchasche Whisky-Traubengelée	12.50

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein		
Iona, Elgin Highlands, Südafrika, 2021 Produzent: Iona Wine Farm Traubensorte: Sauvignon Blanc	8.50	52.00
Rotweine		
"1923", Selektion der Familie Wüger, D.O. Jumilla/Spanien, 2020 Produzent: Ego Bodegas Traubensorten: Monastrell, Syrah, Petit Verdot **Der Wein ist dem 100-Jahr-Jubiläum der Wüger Gastronomie gewidmet**	8.50	52.00
Zweigelt Umathum, Österreich, 2020 Produzent: Umathum Traubensorte: Zweigelt	10.00	60.00

Alle Preise in Schweizer Franken – inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Team