

# DEGUSTATIONSMENÜ

---

## Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Glasierter Schottischer Bio Lachs mit Zitronen-Sauerrahm und Fingerlimes

\*\*\*\*\*

Konfiertes Langustenschwanz mit Krustentierjus, Artischocken und Aioli-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Ricotta-Kräuterravioli mit Erbsen, frische Morcheln und Parmesan

\*\*\*\*\*

Schweizer Aubrac Rind konfiert und rosa gebraten

Bärlauch, junges Gemüse, Kartoffelkuchen

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit hausgemachtem Birewegge und Chutney

\*\*\*\*\*

Amalfi Zitronen-Tart nach Art des Hauses

\*\*\*\*\*

Friandises

4 Gänge CHF 90

5 Gänge CHF 102

6 Gänge CHF 115