



Valentinstagsmenü

Champagner-Schaumsuppe

mit Kohlrabi und Basilikum

Champagne cream soup with turnip and basil

Tessiner Zander-Ravioli

mit Zitrussauce und Kerbelöl

*Pikeperch dumplings
with lemon sauce and chervil oil*

Niedergegartes Kalbsmedaillon

mit Cognacsauce, sautierter

Broccoletti und Pommes Savoyarde

*Slow-roasted veal medaillon, with cognac sauce,
sautéed wild broccoli and Savoyard potatoes*

Aphrodisierende Versuchung

von unserem Pâtissier

*Aphrodisiac temptation
from our pastry chef*

4 Gang / 4 course CHF 119

3 Gang / 3 course CHF 99

(ohne Zander /without pikeperch)

Wenn Sie Ihren Partner überraschen möchten, tragen wir gerne unseren Teil mit folgendem Angebot dazu bei

	CHF
1 rote Rose	11
1 rosa Rose	9
Roter Rosenstrauss	105
Rosa Rosenstrauss	87
Gekühlt, vorbereitet auf dem Tisch	
1 Flasche Prosecco	65
1 Flasche Champagner	125
Zum Abschied, mit der Rechnung	
10 aphrodisierende Trüffel Chocolat	25