



Menu 1

Berner Rosentomaten-Kraftbrühe mit Basilikum-Ricotta-Klösschen
Clear broth of Bernese rose tomatoes with basil and ricotta dumplings

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutersauce
Taboulé mit provenzalischem Gemüse
Pan-seared Sea bass fillet with herb sauce
Tabbouleh with Provençal vegetables

Oder/Or

Zucchini mit rotem Pesto und Mandelkrokant
Zucchini with red pesto and almond crunch

Pfirsich Melba
Peach Melba

Preis pro Person / Price per person: CHF 45.00



Menu 2

Tempura-Garnelen mit Avocadocreme und Curryemulsion
Tempura prawns with avocado cream and curry emulsion

Maispouardenbrust mit Jus de Volaille,
grilliertem Gemüse und La Ratte-Kartoffelmousseline
*Corn-fed chicken breast with Jus de Volaille,
grilled vegetables and La Ratte potato mousseline*

Oder/Or

Ravioli mit Sommeraromen, Pachino-Tomaten-Coulis und frischem Basilikum,
Parmigiano-Reggiano-Spänen und gerösteten Pinienkernen
*Ravioli with summer aromas, Pachino tomato coulis and fresh basil,
Parmigiano Reggiano shavings and roasted pine nuts*

Cheesecake mit Beerensauce und Sablé-Crumble
Cheesecake with berry sauce and sable biscuit crumble

Preis pro Person / Price per person: CHF 50.00



Menu 3

Mediterranes Doraden-Tatar mit Zitrusfrüchten und Haselnussöl
Mediterranean dorada tartare with citrus fruits and hazelnut oil

Daube vom Rind,
gefüllte Zucchini und Salbei-Gnocchi
*Beef cheek stew,
stuffed zucchini and sage gnocchi*

Oder Or

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini-Sauce und Kräutersalat
Roasted cauliflower with tahini sauce and herb salad

Erdbeerkompott mit Vanillemousse,
Sablé und Basilikumsorbet
*Strawberry compote with vanilla mousse,
sablé and basil sorbet*

Preis pro Person / Price per person: CHF 70.00

Menu 4

Charentais-Melonen-Carpaccio mit Rosmarin-Infusion,
Feta Käse und Parma-Schinken-Chips
*Charentais melon carpaccio infused with rosemary,
Feta cheese and Parma ham chips*

Steinbuttfilet mit Prosecco-Emulsion,
gebratene Artischocken und gedämpfte Marabel-Kartoffeln
*Turbot fillet with Prosecco emulsion,
sautéed artichokes and steamed Marabel potatoes*

Oder

Timbal aus gerösteten Auberginen
mit einem Kern aus geräucherter Burrata,
Datterino-Tomaten-Basilikum-Coulis,
Taggiasca-Oliven-Crumble und Mikrokräutern
*Roasted Eggplant Timbale
with a smoked burrata heart,
datterino tomato and basil coulis,
Taggiasca olive crumble and microgreens*

Coppa Romanoff
Romanoff Cup

Preis pro Person / Price per person: CHF 80.00