

Menu Karfreitag

Konfiertes Saibling

Staudensellerie | Apfel | Sepia

Muskateller kabinet 2015

Koehler-Ruprecht
Deutschland, Pfalz



Kabeljau

Bärlauchmousseline | Spargel | Tomate

Pouilly Fuissé 2014

Chardonnay
Clos de Quarz
Frankreich, Burgund



Rhabarber im Filoteig

Zitronen-Thymian Glacé | Vanilleschaum | Rhabarberkompott

Recioto di Soave 2012

Garganega
Leonildo Pieropan
Italien, Venetien

Menu CHF 89.00

Menu mit Weinbegleitung CHF 129.00

Menu Good Friday

Confit char

Celery | apple | sepia

Muskateller kabinet 2015

Koehler-Ruprecht
Germany, Pfalz



Codfish

Wild garlic mousseline | asparagus | tomato

Pouilly Fuissé 2014

Chardonnay
Clos de Quarz
France, Burgundy



Rhubarb in filo pastry

Lemon-thyme ice cream | vanilla foam | rhubarb compote

Recioto di Soave 2012

Garganega
Leonildo Pieropan
Italy, Veneto

Menu CHF 89.00

Menu with wine flight CHF 129.00