

### Menü 1 CHF 68

Hausgebeizter, geräucherter Graved Lachs mit Nüsslisalat  
Manzo brasato mit Kartoffelstock und Marktgemüse  
Marroni-Vermicelles mit Schokoladenglacé

\*\*\*

### Menü 2 CHF 78

Herbstsalat mit Sesam-Fetakäse und marinierten Randen  
Fenchelcrèmesuppe mit gegrillter Jakobsmuschel  
Kabeljaurückenfilet im Ofen gebacken auf grünen Senf-Linsen mit Saisongemüse  
Apfel-Zitrusfrüchte-Kuchen mit Mascarpone und Orangensorbet

\*\*\*

### Menü 3 CHF 83

Rind- und Thunfisch-Tartar an Fenchelsalat mit Granny Smith-Äpfeln  
Kürbis-Currycrèmesuppe mit Mandeln und „Black Tiger“-Krevette  
Entenbrust mit Gewürzen glaciert, Karottenpüree und Ingwer-Wirsing  
Panna cotta an Zitronenschaum und Vanilleglacé mit „Szechuan“-Pfeffer

\*\*\*

### Menü 4 CHF 98

Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Mousseline und Nüsslisalat mit marinierten  
Zitrusfrüchten  
Karotten-Ingwercrèmesuppe mit Orangenperlen und Jakobsmuschel  
Hirschentrecôte mit herbstlicher Garnitur  
Tiramisù mit eingelegten Zwetschgen und Zimtglacé

\*\*\*

### Menü 5 CHF 105

Nüsslisalat mit Chorizo und Parmaschinken  
Rote Currysuppe mit Kokosmilch und sautierten Krevetten  
Gebratenes Goldbrassenfilet auf provenzalischem Gemüse mit weisser Tomatensauce  
Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin und Sellerie-Bohnenragout  
Schokoladenkuchen mit Mandarinsauce und Vanilleglacé

\*\*\*

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne auch Kalbssteak, Rinds- oder Bisonfilet sowie  
Steinbutt oder andere Fischspezialitäten zu.  
Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Komponenten der Menüs selber  
kombinieren und zusammenstellen. Wir kalkulieren Ihnen gerne den Preis.  
*Die 24 Std. vor Anlassbeginn gemeldete Personenzahl wird in Rechnung gestellt.*