

Wave

Herzlich willkommen im Restaurant «Wave».
Unser Küchenteam unter der Leitung von Christian Göpel und Marco Schwarzer
und die Servicecrew unter der Leitung von Thomas Buchschuster und Agam Unterreiner
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Degustationsmenu

Duett von der Jakobsmuschel
Gazpacho Andaluz
Mango



***Pastinakencappuccino**
Aprikose
Vanilleöl

oder

Ravioli von der Kartoffel
Gefüllt mit Spargelragoût
Nussbutterespuma



Apfelsorbet



***Bisonentrecôte**
Marsalajus
Selleriepüree
Violetter Blumenkohl, Shiitake

oder

Seeteufel Saltimbocca
Bärlauchrisotto
Radicchio



***Erdbeertiramisù**
Rhabarber
Joghurtglace

oder

Erlesener Käse vom Brett
von unserem Affineur Kündig in Rorschach

Menu complet CHF 128.-
*3-Gang-Menu CHF 90.-

Vorspeisen

Panna Cotta vom weissen Spargel
Tomaten-Erdbeerchutney
Fregola Sarda
San Daniele Schinken

CHF 26.-



Duett von der Jakobsmuschel
Gaspacho Andaluz
Mango

CHF 30.-



Karamellierte Entenleber
Passionsfrucht
Urkarotte
Taggiasca Olive

CHF 32.-

Suppen

Zitronengras-Kokossuppe
Wassermelone

CHF 19.-



Pastinakencappuccino
Aprikose
Vanilleöl

CHF 19.-

Hauptgänge

Ravioli von der Kartoffel
Gefüllt mit Spargelragoût
Nussbutterespuma

CHF 36.-
als Vorspeise CHF 26.-



Bisonentrecôte
Marsalajus
Selleriepüree
Violetter Blumenkohl, Shiitake

CHF 65.-



Seeteufel Saltimbocca
Bärlauchrisotto
Radicchio

CHF 60.-



Bitte beachten Sie unsere
Tagesempfehlungen

Herkunftsnachweis:
Kalb und Alpengazander aus der Schweiz
Bison aus USA, Entenleber aus Frankreich
Jakobsmuscheln aus Japan, Seeteufel aus Island

Wave

Dessert

**Erdbeertramisù
Rhabarber
Joghurtglace**

CHF 19.-



**Haselnusstörtchen
Kumquats**

CHF 19.-



**Erlesener Käse vom Brett
von unserem Affineur Kündig in Rorschach**

Kleine Portion CHF 17.-

Grosse Portion CHF 23.-



Hausgemachte Glace und Sorbet

Apfelsorbet, Erdbeersorbet, Tannenbaumglace, Joghurtglace

CHF 4.20