

Montag, 25. Mai 2026

Pfingstmenu

Souvignier Gris 2025

Seyval Blanc & Zähringer

Markus Held, Ottoberg, Weinfeldern TG

10 cl CHF 11

75 cl CHF 67

Pinot Noir Rosé 2024

Pinot Noir, Roman Rutishauser,
Weingut am Steinig Tisch, Thal SG

10 cl CHF 10

75 cl CHF 65

Garanoir Barrique 2023

Weingut Weidmann, Regensberg, ZH

10 cl CHF 13

75 cl CHF 87

Moscato d'Asti 2025

Saracco Paolo IT

10 cl CHF 10

37.5 cl CHF 31

75 cl CHF 52

Huus Iste

40 cl CHF 6.30

Roulade vom Schottischen Rauchlachs Basilikummousse

Nüsslisalat, Apfelvinaigrette

*Roulade de saumon fumé Écossais
mousse au basilic, mâche, vinaigrette aux pommes*

*Roll of smoked Scottish salmon, basil mousse
lamb's lettuce, apple vinaigrette*

CHF 24

Tomaten-Kokossuppe

Soupe de tomates à la noix de coco

Tomato and coconut soup

CHF 14

Aprikosensorbet

Sorbet à l'abricot

Apricot sorbet

CHF 4

Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin weisser Spargel

*Roastbeef avec sauce Béarnaise
gratin Dauphinois, asperges blanches*

*Roast beef with Béarnaise sauce
potato gratin, white asparagus*

oder

Gebratenes Saiblingsfilet Kerbelschaum, Mascarponeisotto Frühlingszwiebeln

*Filet de d'omble chevalier rôti, mousse au cerfeuil,
risotto au mascarpone, oignons nouveaux*

*Fillet of fried char, chervil sauce,
mascarpone risotto, spring onions*

CHF 45

Erdbeertiramisù Pistazienglace

Tiramisù aux fraises, glace à la pistache

Strawberry tiramisù, pistachio ice cream

CHF 15

Menu komplett CHF 98
mit Weinbegleitung CHF 153