



Fischmenu 24. & 25. April 2026

1. Vorspeise:

Tatar aus mariniertem und geräuchertem Schweizer Saibling
Avocado Crème, grüne Leche de tigre, gepickeltes Gemüse

2. Vorspeise

hausgemachtes Raviolo vom bretonischen Seeteufel und Hummer
südfranzösische Gemüsepfanne, Safran Espuma

Hauptgang

kross gebratener Schweizer Alpenzander
Spargel Cassoulet, gebratene Frühkartoffeln mit Rosmarin und Limette

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten
Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Eine Dessertsymbiose aus Macadamia Glace
Grand Cru Schokolade und Rhabarber

3 Gänge 93.- / 4 Gänge 109.- / 5 Gänge 123.- Preise inkl. Mineral

Weinbegleitung: 4 Gänge 50.- / 5 Gänge 60.-

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung