

# Degustationsmenu

*Makrelenfilet und Rauchlachs by Dyrberg AG*  
Garniert mit Salaten an Limetten – Grüntee Balsamico  
CHF 21.50



*Burrata di Andria mit aromatischen Tomaten*  
Serviert altem Balsamico, Olivenöl und kleiner Salatgarnitur  
CHF 16.50



## *Fleisch als Hauptgang*

*Kanadisches Bison Entrecote bei 800 Grad gebeeft*  
Rosa gebeeft Tranchen serviert mit Kräuterschaum  
und Hawaiianischem schwarzem Vulkansalz  
Dazu Vollmond Pommes Frites und Tagesgemüse  
CHF 56.50

ODER

## *Fisch als Hauptgang*

*Loup de mer (Seeteufel) schonen auf den Punkt gebraten*  
Serviert auf sämigem Bärlauchrisotto «Chalet»  
Dazu mediterranes Gemüse  
CHF 48.50



*Hausgemachtes Birnen- Ricotta Törtli*  
Mit Beeren und Rahm garniert  
CHF 14.50

4 – Gang Fleischmenu CHF 89.50// 3 – Gang Menu CHF 79.50  
4 – Gang Fischmenu CHF 84.50// 3 – Gang Menu CHF 74.50

