

# Menu Dégustation

**Variation of tuna with ginger and sesame pastry**  
Variation vom Thunfisch mit Ingwer und Sesamgebäck  
*CHF 27.00*

\*

**Wild garlic cream soup with tatar of char and fried egg of quail**  
Bärlauchcrèmesuppe mit Tatar vom Seesaibling und gebratenem Wachtelei  
*CHF 14.00*

\*\*

**Saffron risotto with spring leek, young dandelion and crawfish**  
Sämiger Safranrisotto mit Frühlingslauch, jungem Löwenzahn und Flusskrebse  
*CHF 27.00*

\*\*\*

**Slices of veal shoulder, crispy veal praline  
on glazed asparagus and potato pyramid cake**  
Tranchen vom Kalbsrücken, knusprige Kalbsschwanzpraline an Morchelrahmsauce  
auf glasiertem buntem Spargel und Kartoffelbaumkuchen  
*CHF 54.00*

\*\*\*\*

**Jumi cheese**  
Jumi Käse  
*CHF 16.00*

\*\*\*\*\*

**Strawberry mousse in a drop shape with lime sorbet  
small rhubarb crumble and salad from fresh berries**  
Erdbeermousse- Tropfen mit Limettensorbet  
kleiner Rhabarberstreusel und Salat von frischen Beeren  
*CHF 16.00*

Menu complete CHF 125.00  
Starter, soup, main course and dessert CHF 95.00  
Starter, main course, dessert CHF 85.00

# Unser Traumpaar im Frühling

2008 Viognier

**Lynx**

Franschhoek, South Africa

7.5 dl CHF 69.00

2007 Cabernet Sauvignon

**Lynx**

Franschhoek, South Africa

7.5 dl CHF 72.00

