

## KALTE VORSPEISEN

„Mille feuilles“ mit „Tentation“ Rohmilchkäse, Feigen Chutney & Speck-Chips	24.50
Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch an Green Star-Quitten Vinaigrette	25.50
Rindsfilet Mittelstück Tatar „Mostkrug“ & Wachtelei mit geräuchertem Paprika	27.50

## SUPPEN

Pastinaken-Schaum mit Wasabi, Green Star & Trüffel-Rauchlachs „Dyhrberg“	16.50
Karamellierte Zwiebelsuppe mit feurigem „Schweinswürstli“ im Teigmantel	15.50

## FISCH UND WARME VORSPEISEN

Riesen Crevetten an feuriger Mango-Safran Sauce & Granatapfel	27.50	46.50
Hausgemachte Rucola-Tagliatelle		
Steinbutt Filets gebraten an Limonen Buttersauce	28.50	47.50
Randen-Apfel Risotto		
Falsches „Schneckenpfännchen“ an schwarzem Trüffelbutter (Rindsfiletwürfel)	29.50	
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker)	27.50	36.50
an karamellierter Himbeeressigsauce		

## PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an Mango-Safran Sauce mit Trüffel-Rauchlachs „Dyhrberg“	20.50	30.50
Steinpilz-Risotto mit Black Tiger Riesen Crevetten & Kokosnuss Glace	21.50	31.50
Périgord Trüffelravioli mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	22.50	32.50

## FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück mit schwarzer Trüffel „Fonduta“ Mostkrug Style Italienischer Kartoffel-Gemüse-Stampf	52.50
Surentaler Kalbsrücken an pikanter Mango-Safran Sauce & Granatapfel Hausgemachte Rucola Tagliatelle	50.50
Ambassador Lamm Entrecôte mit Mandel-Sbrinz-Kruste Grobe Bramata Polenta-Taler mit Rosmarin & BBQ Chili Sauerkraut	48.50
Schweins Côte „Dry Aged“ an „Quittenchrusi-Jus“ (ca. 330gr / 30 Min.) Gorgonzola-Frischkäse Ravioli an Haselnuss-Salbeibutter	44.50

## FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien / Irland
Lamm;	Australien / Neuseeland
Schwein;	Schweiz
Fische;	Aus zertifiziertem Handel / Manufaktur „Dyhrberg“



## SCHNEESTURM

(ab 2 Personen)

**Surentaler Kalbsfilet Carpaccio mit Black Tiger Riesen Crevette**

Chardonnay DOC, Alois Lageder

\*\*\*

**Karotten-Cappuccino mit Absinth**

\*\*\*

**Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce**

Malvoisie Plaisir, Pinot Gris, Cave Renaissance SA

\*\*\*

**Steinbutt Filet gebraten an Limonen Buttersauce auf Randen-Risotto**

Prunotto

\*\*\*

**Rindsfilet Mittelstück Medaillon an „Quittenchrusi-Jus“  
Grobe Bramata Polenta-Taler mit Rosmarin & Ofengemüse**

Harmonium Sicilia rosso IGT, Firriato

\*\*\*

**„Tentation“ Kuh Rohmilchkäse**

Tawny Reserve Porto

Dalva Est 1862

\*\*\*

**Tarte Tatin serviert mit Zimtglace & Doppelrahm**

Malvoisie Plaisir, Pinot Gris, Cave Renaissance SA

4 Gang Menu	CHF 99.00
5 Gang Menu	CHF 109.00
6 Gang Menu	CHF 119.00
7 Gang Menu	CHF 129.00

Weinempfehlung	CHF 38.00
	CHF 47.00
	CHF 56.00
	CHF 65.00

## SÜSSSPEISEN

Frittierte Vanille Glace im Karamellkleid auf Orangen-Granatapfel Mosaik	11.50
Apfel Tarte Tatin serviert mit Zimtglace & Doppelrahm	14.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Vanille-Bourbon Glace (Klassiker)	12.50

Dessertkäse	17.50
-------------	-------

## GLACE

Zimt	5.00
------	------

Weisses Eiskaffee

Vanille-Bourbon

Caramel „Fleur de Sel“

Milchschokolade

Haselnuss

Kokosnuss

Rum & Rosinen

## SORBETS

Zitronen	5.00
----------	------

Williams

## EXTRAS

Schuss	3.50
--------	------

Espresso	2.00
----------	------