

## **VALENTINSTAGMENU**

### **Vorspeise**

Ravioliherzen mit Morchel-Ricotta Füllung  
an Salbeischaum

oder

Champagnerschaumsuppe  
mit gebratener Jakobsmuschel

oder

Babylattich an Fenchel-Grapefruitvinaigrette,  
Rosenwasser und Mohn

### **Hauptgang**

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Marsala-Sud  
auf Süsskartoffelragout und Rosenkohlblätter

oder

Seeteufel Medaillons im Kräutermantel auf Kerbelwurzelpüree  
und Tamarillo-Feigenchutney

oder

Fregola Sarda-Risotto mit jungem Blattspinat, sautiertem Gemüse  
und Belperknolle

### **Dessert**

Symphonie von Schweizer Edel-Bitter Schokolade

oder

Käsevariation mit hausgemachtem Fruchtebrot  
und Pink-Lady Chutney

### **Preis pro Person**

3 Gang Menü inkl. ein Glas Champagner CHF 118.-  
3 Gang Menü vegetarisch inkl. ein Glas Champagner CHF 98.-  
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Reservieren Sie Ihren Tisch telefonisch unter 044 222 20 30

