

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

EINSTIMMUNG

FRANZÖSISCHE FREILANDENTE
Bao Bun | Entenleber | knusprige Haut

VORSPEISEN

MARINIERTER TASCHENKREBS
Zwiebel | Senf | Rettich

BRÜGGLI LACHSFORELLE
Passionsfrucht | Minze | Süsskartoffel

KNUSPRIGE SCHWEINEBAUCH RAVIOLI
Tomate | Tom Yum | Kaffir Limette

HAUPTSPEISE

ATLANTIK STEINBUTT
Fenchel | Ducca | Salzzitrone

oder

RINDSPAILLARD
VOM «CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»
Spitzkohl | Gulasch | Dill

DESSERT & KÄSE

BOSKOOP APFEL
Zitrone | Sauerrahm | Blätterteig

oder

ROHMILCHKÄSE VON
«MAÎTRE ANTONY» AUS FERRETTE
Früchtebrot | Birnensenf | saure Gurken

SÜSSER AUSKLANG

Canelé | Cremeschnitte | Bananensplit

Menü CHF 160.-
Passende Weine: 3 Gläser CHF 70.-

Preise in CHF inklusive MwSt.
Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den
einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere
Servicemitarbeiter.

WIDDER LUNCH EXPERIENCE

APPETIZER

FRENCH FREE RANGE DUCK
bao bun | marinated liver | crispy skin

STARTERS

MARINATED EDIBLE CRAB
onion | mustard | radish

BRUEGLI SALMON TROUT
passionfruit | mint | sweet potato

CRISPY PORK BELLY RAVIOLI
tomato | Tom Yum | kaffir lime

MAIN COURSE

ATLANTIC TURBOT
fennel | ducca | salted lemon

or

BEEF PAILLARD
FROM «CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE»
pointed cabbage | goulash | dill

DESSERT & CHEESE

BOSKOOP APPLE
lemon | sour cream | puff pastry

or

RAW MILK CHEESE FROM
"MAÎTRE ANTONY" FROM FERRETTE
fruit bread | pear mustard | sour pickles

SWEET FINISH

canelé | cream cake | banana split

Menu CHF 160.-
Matching wines: 3 glasses CHF 70,-

All prices in CHF and incl. VA
For information on allergens and origin in the
individual dishes, please contact our service staff.