

# EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

## VORSPEISEN

### MARINIERTE ENTENLEBER

Apfel | Haselnuss | Brioche

CHF 90.-

### ATLANTIK CARABINERO

junger Knoblauch | Petersilie | Salzzitrone

CHF 100.-

### KANADISCHER SEEIGEL

French Toast | Aioli | Prunier Oscietra Kaviar

2 Stück CHF 80.-

## HAUPTSPEISEN

### GANZER STEINBUTT

#### GEFÜLLT MIT LANGOUSTINOS

Tom Yum | Fried Rice | spicy Gurkensalat

für 2 Personen | CHF 250.-

### KALBSKOTLETT UND -BRIES AUS GRAUBÜNDEN

Entenleber | Perigord Trüffel | Artischocken

für 2 Personen | CHF 200.-

## KÄSE

### „MAÎTRE ANTONY“ AUS FERRETTE

Auswahl von Rohmilchkäse

CHF 50.-

## DESSERT

### SOUFFLIERTER CHEESECAKE

Apfelragout | Kaffeewis

Zubereitungsdauer ca. 30 min | für zwei Personen | CHF 80.-

Preise in CHF inklusive MwSt.

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