

# Aglio & Olio Genuss-Momente

## Vorspeisen

Cremesuppe vom Lungo di Napoli Kürbis mit Moscato d'Asti & rotem Thai Curry  
Gebackene Frühlingsrolle von der Black Tiger Krevette

oder

Variation vom schottischen Rauchlachs mit Honig-Dillsauce & Roggen  
Rettichravioli mit Hornveilchen & Buchweizenblini mit Frischkäse

oder

Rührei von Schweizer Bio-Eier mit gehobeltem Wintertrüffel & Wildkräuteröl  
«Falscher Speck» gebackenes Tramezzini

oder

Salat von rotem & grünem Kopfsalat mit Schnittlauchcreme & Sakura Kresse  
Französisches Dressing & Croûtons mit Bergkräuter

12

---

## Hauptgänge

«Eintopf» vom Waadtländer Saucisson

Jus mit Fenchelsamen & frisch geriebenem Meerrettich

Belugalinsen mit Wurzelgemüse & Bratkartoffeln mit Gröstelgewürz

oder

Geschnetzeltes vom heimischen Kalbfleisch mit Perlchampignons

Rahmsauce mit Pommery Senf & Kalbsjus mit Holunderessig

Getrüffelter Federkohl & Schüttelbrot Quarkspätzli

oder

Kurz gebratenes Stück vom Saku Tuna & knuspriges Nori Algenblatt

Kurkuma-Ingwercremesauce mit Reisessig & gezupfte «Pomelo» Zitrusfrucht

Gartenerbsen & Kartoffelpüree mit Kokosnuss

oder

«Herzhafter» Spinat-Mozzarella Knödel mit grünen Mammutoliven

Velouté mit Noilly Prat & gehobelte Belper Knolle

Schwarzwurzeln «a la Creme» & konfierte Kirschtomaten

19 | 25

---

## Süßes

Mürbeteigtörtchen mit Waldbeeren & Vanillepudding

Luftiges Baileysbisquit & Pralinenrahmeis

oder

Gebratene Schnitte vom Rheintaler Ribelmals mit Tonkabohne & Apfelkompott

Traubencreme & glasierter Babyapfel

7

---

3 Gang Menü  
35 / 39