

• Grünweisser Spargelsalat mit Löwenzahn, Castel Franco, Gier & Erdbeervinaigrette

• Zürisee Croquette, ^{Felche} & Rotauge mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, fermentiertem Chili & süß-saurem Tamarinde Chutney

• Puschlaver Gitzi oder veganer Hackbraten mit Frühlingsgemüse aus dem Ofen & Bärlauchschaum

• Rhabarber Mousse mit marinierten, frischen Godbeeren

• une portion de raclette au feu de bois

Menu de printemps

les cours intermédiaires

les cours principaux
 • Stäfer Fischragout von Sami Weidmann's heiligem Tagesfang mit Linguini, Barba di frate & Datteltomaten in Safransauce

Contre la raison

Bon appetito

3 Gänge 85.-
 4 Gänge 98.-

• Spargelcrème Suppe mit Vanille & Pinienkernen

• Barba rasata & tabulierter frate mit Baumnuß pesto & Granatapfelkernen

• Raclette à discretion au feu de bois avec le fromage Jäger de Turkmann mit selbst-ingelegten Pickels, albulaner Bergkartoffel & luftgetrockneter Walliser Fleischeslust

• Sorbet Abricot mit Abricotine de Saxon

• Meringues mit Crème double & Vanille glacé

