

# 1. AUGUSTMENUE 2024

---

Beginn Dinner 18 Uhr



Amuse bouche

\*\*\*

Asiatischer Glasnudelsalat  
mit Tunfischtartar und gerösteten Cashew Nüssen

\*\*\*

Apfel-Meerrettichcremesuppe  
mit pochiertem Saibling

\*\*\*

Kiwi-Honig Sorbet  
mit einem „Schuss“ Tröpfel

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte mit Sauce Bearnaise  
Lyoner Kartoffeln und einem saisonalen Gemüsebouquet

\*\*\*

Pfirsich Variation  
Pfirsich Tiramisu, Pfirsichküchlein, Pfirsichsorbet

\*\*\*

Friandises

5-Gang Menu Fleisch Fr. 130.00