

Chefin's Menü

Sautierte Tranche vom Schottischen Lachs
Salat und Püree von der Topinambur
Sud und Perlen vom Schnittlauch

Pastinaken-Schaumsuppe
mit Kabeljau vom Nord-Atlantik und Beluga-Kaviar
und leicht geräucherte Pastinaken

Gebratener südafrikanischer Scampi
mit Fenchel-Essenz
Schalotten, Fenchel und kaltgepresstem St. Galler Rapsöl

Sautiertes Seezungen-Filet von Îl d'Yeu
und gebratene Hotate Jakobsmuschel
Stampf von Ratte-Kartoffeln
zweierlei Karotten

Käseauswahl aus der Region

Schwarztee-Sorbet
mit Gewürzgelee und Orangenkompott mit Ingwer

Mascarpone-Mousse
Mango, weisse Schokoladen-Ganache und Champagner-Gosset-Schaum
Mango-Sorbet

Menü komplett pro Person CHF 172.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer