



# VALENTINSTAG

## Menü

Amuse-Bouche und AMMONIT Secco

\*\*\*

Simmentaler Kalbscarpaccio (CH)  
mit eingemachter Tropeazwiebel und Sellerietempura

\*\*\*

Leichte Curryschaumsuppe mit Granatapfelkernen und Blumenkohldumpling

\*\*\*

Gebratenes Alpen Zanderfilet (CH)  
auf Randenrisotto und glasiertem Gemüse

ODER

Entrecote double vom Angus Rind (CH) an Portweinjus,  
confierte Schwarzwurzeln und Pommes fondant

\*\*\*

Maracujaparfait mit Torrone und gebackener Banane

\*\*\*

\*

CHF 95.00

