



# VALENTINSTAG

## Menü

Amuse-Bouche und AMMONIT Secco

\*\*\*

Angus-Rindscarpaccio (CH)

mit Trüffel-Vinaigrette und gebackenem Rindermark

\*\*\*

Safranschaumsuppe mit Orange und sautierter Jakobsmuschel (NL)

\*\*\*

Gebrautes Atlantik Steinbuttfilet (F)

mit sautiertem Bimi, Vanille-Beurre blanc und Venere

ODER

Medaillon vom Simmentaler Kalb (CH)

an einer Pfeffersauce, Pommes rattes und junges Gemüse

\*\*\*

Granatapfel-Parfait mit Ivoire und Tonkabohne

\*\*\*

\*

CHF 95.00

