

Herbstliches *Kürbismenü*



Leicht

angetönter Saibling

auf cremiger Hokkaido-Mousse
mit eingelegtem Kürbis, feine Akzente
von Apfelgel, dazu geröstete
Kürbiskerne und ein Hauch von Dill öl

/ 4, 7 /

22 CHF

Feiner Tatar

vom Ofen-Hokkaido

verfeinert mit Schalotten, Apfelessig
und frischen Kräutern, abgerundet mit
Trüffelcreme, sanftem Eigelb-Gel
und knuspriger Brioche

/ 1, 3, 7 /

18 CHF

Suppe

Samtiges Velouté

von Kürbis und Edelkastanien

mit brauner Butter, gerösteten
Kürbiskernen, einem Spritzer
Haselnussöl und luftigem
Parmesanschaum

/ 7, 8 /

14 CHF



Rosa gebratene Entenbrust

auf samtigem Hokkaido-Püree
mit glasierten Maronen, zartem Rosenkohl,
eingelegten Preiselbeeren und einer feinen
Enten-Jus mit Orangen und Wacholder

/ 7, 12 /

38 CHF

Kross

gebratenes Zanderfilet

auf cremigem Kürbisrisotto mit gebackenem
Hokkaido, feiner Safran-Weißwein-
Beurre-Blanc, Orangengel und Kräuteröl

/ 4, 7, 12 /

36 CHF

Hausgemachte

Kürbis-Gnocchi

mit schwarzem Trüffel - vegetarisch

geschwenkt in brauner Butter mit Salbei,
vollendet mit Parmigiano Reggiano,
gerösteten Haselnüssen und fein
eingelegtem Kürbis

/ 1, 3, 7, 8 /

29 CHF

Kürbis-Variation & Ziegenkäse

eine feine Komposition aus frischer Ziegenkäsecreme
und Kürbis-Crèmeux, Mandarine, karamellisierten
Pekannüssen, cremigem Kürbiseis und
knusprige Kürbiserde

/ 1, 7, 8 /

14 CHF