

Klein, aber fein.

Mit einer Fusion von Leidenschaft am Herd, besten Produkten aus aller Welt,  
und traditioneller Haute Cuisine wollen wir Sie überraschen und verwöhnen.

Mit unserem Menü Surprise in 8 Gängen von unseren Köchen zusammengestellt, begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise und erleben einen genussvollen Abend,

oder stellen Sie Ihr persönliches Menü ab 3 Gängen zusammen:

3 Gänge	100	mit Weinbegleitung	150
4 Gänge	120	mit Weinbegleitung	180
5 Gänge	140	mit Weinbegleitung	215
6 Gänge	160	mit Weinbegleitung	250
7 Gänge	175	mit Weinbegleitung	280
8 Gänge	190	mit Weinbegleitung	310

inbegriffen sind ein Gruss aus der Küche, Brotkultur, Amuse Bouche, Pre Dessert und Friandise.

Erhalten Sie zwei durch unseren Sommelier ausgewählte Raritäten,  
zum Aufpreis von CHF 20 zur Weinbegleitung.

Für Informationen zu Allergenen in den  
einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.

## Vorspeisen

**KALB Schweiz**  
Kartoffel | Apfel | Röstzwiebel

**BACHFORELLE Bremgarten Bern**  
Rande | Orange

**GRIECHISCHER SALAT International**  
Zwiebel | Olive | Feta | Balsamico | Tomate | Peperoni | Gurke

## Zwischengänge

**IBERICO Spanien**  
Speck | Secreto | Apfel | Rettich | Endivie

**KÜRBIS Schweiz**  
Kürbis | Kerne | Öl | Nussbutter

**GOLDMAKRELE Sri Lanka**  
Alge | Sushi Reis | Hering | Schwarzer Knoblauch

## Hauptgänge

**HIRSCHKALB Österreich**  
Rotkabis | Marroni | Kranbeere

**WOLLSCHWEIN Ennetbürgen Nidwalden**  
Zwetschge | Pastinake | Kerbel

## Käse

**BLUE STILTON England**  
Portwein | Birne | Baumnuss

**KÄSEVARIATION Rolf Beeler Aargau**  
Chutney | Tessiner Senf | Früchtebrot

## Dessert

**KAROTTE Schweiz**  
Rüebli | Mandarine | Joghurt

**SCHOKOLADE Rhone Tal Frankreich**  
Schokolade | Ananas | Pfeffer