

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

CREATIVE Cuisine

Eine kulinarische Sinnesreise

Pastinaken-Honig-Mousse mit Linsen-Petersilien-Salat
dazu Avocado-Orangen-Mayonnaise und Kefenstreifen

Apfel-Ingwercremesuppe
mit Kokos, geröstetem Sesam und kleinen Crevetten

Am Stück gebratene Rindshuft Argentinischer Art
serviert mit Kressecreme, Fingergemüse und Süsskartoffel-Stampf

Lauwarmer Grand Cru Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und Gewürzpflaumen

3-Gang Menu

70.-

4-Gang Menu

85.-

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Vitamine in Glas

Superfood
Karotten, Apfel, Orange, Cranberry, Zitrone und Chilifäden 9.-

Vorspeisen

Pastinaken-Honig-Mousse mit Linsen-Petersilien-Salat
dazu Avocado-Orangen-Mayonnaise und Kefenstreifen 16.-

Winterliches Salatbouquet an Leinsamen-Blutorangen-Dressing
Manchego «Don Bernardo», Rosmarincroûtons und Granatapfelkerne 16.-

Rindstatar
90g Schweizer Rindfleisch mit Toast und Butter 25.-

Winterliche Randen Kreation
Mousse, Schaumsuppe und lauwarmer Randen-Muffin mit Juzucreme 21.-

Gebratenes Swiss Lachs Rückenmedaillon
auf Kürbis-Flageolet-Kompott mit Eisenkraut und Hummerschaum 32.-

Salate

Weisskohlsalat mit gebratenem Speck 14.-

Knackig grüner Blattsalat
mit Dressing Ihrer Wahl 11.-

Gemischte Salatvariation
mit Dressing Ihrer Wahl 12.-

Suppe



Apfel-Ingwercremesuppe
mit Kokos, geröstetem Sesam und kleinen Crevetten 12.-



Auf Wunsch vegetarisch

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Hauptgänge

Sautiertes Maispoulardenbrüstchen an Madeira-Jus dazu Linguini und grillierte Maiskanten	35.-
Am Stück gebratene Rindshuft Argentinischer Art mit Fingergemüse und Süsskartoffel-Stampf	42.-
Pochiertes Heilbuttfilet auf Cherrytomaten-Kompott und gebackenen Dim Sums	39.-
Capuns mit Bouillon-Milch auf Gemüsewürfeln und Bündner Bergkäse	26.-
Geschmorte Kalbskopfbake winterlichem Schmorgemüse und UrDinkel-Tagliatelle	38.-
Topinambur-Wildreisplätzchen mit hausgemachtem Kimchi, Cashew-Nüssen, kräftigem Gemüsejus und veganer Süsssauer-Mayonnaise	34.-
 Acquerello Risotto mit Spanischem Safran serviert mit Lardo vom Pata Negra und Dörrtomaten	38.-

Dessert

Bratapfel-Mousse mit Kirschen, Florentiner und Waldbeerensorbet	12.-
Lauwarmer Grand Cru Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Gewürzpflaumen	14.-
Caramelglace mit Knusperlingen dazu frische Mango und Schlagrahm	9.-
Maroni-Orangen Duett Saftiger Maronicake und Schaum mit Orangenparfait	14.-



Auf Wunsch vegetarisch

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Vital Cuisine

Die gesunde Genussküche

Superfood

Karotten, Apfel, Orange, Cranberry, Zitrone und Chilifäden

Apfel-Ingwerschaumsuppe

Gemüsewürfeln

auf Kressecreme und pochiertem Ei

Wählen Sie dazu eine Fleisch- oder Fischkomponente des Tagesangebots

Schokoladencreme mit Mandelmilch

4-Gang Menu

54.-

4-Gang Menu mit Fleisch oder Fisch

69.-