

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

Musterkarte Herbst

# CREATIVE Cuisine

Die gesunde Genussküche

**Pouletfilets im Coppamantel mit gepickeltem Wurzelgemüse**  
dazu blaue Kartoffeln und Meerrettichcrème

**Süsskartoffelcrèmesuppe**  
mit Sonnenblumenkernen

**Flat Iron Steak**  
auf Karotten-Kartoffel Tatar, Kräuterbutter und Pizokel

**Dekonstruiertes Toffifee**  
Gianduja-Mousse mit Haselnuss-Schokoladenknusper

3-Gang Menu 70.-

4-Gang Menu 85.-

# SMART CUISINE

by Daniel Brunner

## Vitamine im Glas

-  Provitamin 10.-  
Fenchel, Orange, Zitrone und Cayennepfeffer

## Vorspeisen

- Pouletfilets im Coppamantel mit gepickeltem Wurzelgemüse 19.-  
dazu blaue Kartoffeln und Meerrettichcrème
-  Feige mit Mandelfrischkäse und Sauerteig Focaccia 16.-  
Chioggia Randen Carpaccio an Verjus Marinade
- Pflücksalat mit Speckmeringue 18.-  
Wachtelei und Croutons an Wildkräuterdressing
- 90g Schweizer Rindstatar 26.-  
mit Toast und Butter

## Suppe

-  Süsskartoffelcrèmesuppe 13.-  
mit Sonnenblumenkernen

## Salate

- Salade niçoise 12.-  
dazu Sardellen, Gartenbohnen, Tomaten, Peperoni und Oliven
-  Knackig grüner Blattsalat 11.-  
mit Dressing Ihrer Wahl
-  Gemischte Salatvariation 12.-  
mit Dressing Ihrer Wahl

# SMART CUISINE

by Daniel Brunner

## Hauptgänge

	<b>Rindsentrecôte mit Cafè de Paris Sauce</b> dazu Pommes frites und Karotten mit Kräutern	44.-
	<b>Flat Iron Steak</b> auf Karotten-Kartoffel Tatar, Kräuterbutter und Pizokel	40.-
	<b>Goldbrasse an Dill-Petersiliensauce</b> mit Kartoffelpuffer und geschmorten Pfälzer	40.-
	<b>Linsencurry-Dal</b> mit Sojadip und buntem Gemüse	30.-
	<b>Hirschrücken mit Wild Garnituren</b> mit Kastanien Knödel Rosenkohlblätter und Rotkraut Knusper	45.-
	<b>Grilliertes Seeteufelsteak mit Haselnusskruste</b> weissem Portweinschaum, Carmague Reis mit Lauch und Kürbis	42.-
	<b>Orecchiette mit Waldpilzcremesauce</b> gepickelte Trauben und gerösteten Samen	32.-

## Dessert

	<b>Baumnuss-Vanilleschnitte</b> mit Beeren	12.-
	<b>Frischer Obstteller</b>	10.-
	<b>Fruchtikus</b> Johannisbeersorbet mit Zitronensorbet und Fruchtsalat	9.-
	<b>Dekonstruiertes Toffifée</b> Gianduja-Mousse mit Haselnuss-Schokoladenknusper	14.-

SMART  
CUISINE

*by Daniel Brunner*

# VITAL Cuisine

Die gesunde Genussküche

## Provitamin

Fenchel, Orange, Zitrone und Cayennepfeffer

## Süskartoffelpüreesuppe

## Linsencurry-Dal

mit Sojadip und buntem Gemüse

## Baumnuss-Vanilleschnitte

mit Beeren

3-Gang Menu

45.-/ 60.- (mit Fleisch oder Fisch)

4-Gang Menu

54.-/ 69.- (mit Fleisch oder Fisch)