

# MENU TERRASSE



Weisse Spargelcremesuppe  
mit Rohschinkentatar

*Soupe d'asperges blanches  
au tatar de jambon cru*

11



Gebratenes Filet vom Adlerfisch  
mit Cassissauce  
Cannellini Bohnen und Blattspinat

*Filet de maigre sauté  
sauce au cassis  
haricots cannellini et épinards en branches*

24



Sautiertes Rinderfilet  
mit Frischkräuter-Jus  
Violette-Kartoffeln und gebratenem Mangold

*Médaille de filet de bœuf  
jus aux herbes fines fraîches  
Pommes de terre violettes et bettes sautés*

47



oder / ou

Sautierte Eglifilets  
mit Beurre blanc Sauce  
Violette-Kartoffeln und gebratenem Mangold

*Filets de perches meunières  
au beurre blanc  
Pommes de terre violettes et bettes sautées*

44



Baumnuss-Karamell Kuchen  
mit Matcha Granité und Erdbeeren

*Gâteau au caramel et aux noix  
granité au matcha et fraises*

15



oder / ou

Milde oder rezente Käseauswahl  
mit Chutney Begelitung

*Choix de fromages doux ou surchoix  
aux chutneys maison*

12



Menu 3 gang / plats

78

Menu 4 gang / plats

88

Menu 5 gang / plats

98



# WEINBEGLEITUNG *ACCOMPAGNEMENT DU VIN*



## KLASSISCHE BEGLEITUNG *ACCOMPAGNEMENT CLASSIQUE*

pro Person / par personne  
inkl. Weiss-, Rotwein, Hofwasser, Cafés  
*Incl. vin blanc, rouge, eaudelaCOUR, cafés*

35



## SCHWEIZER WEINE *VIN SUISSES*

Chardonnay GT 2017, Vaumarcus, NE  
La Réserve du Vully 2016, FR



## EUROPÄISCHE WEINE *VINS EUROPÉENS*

Cies Albariño 2017, Rias Baixas, ESP  
Le Volte dell'Ornellaia 2016, Toscana, IT



## PREMIUM BEGLEITUNG *VINS PREMIUM*

pro Person / par personne  
inkl. Weiss-, Rotwein, Eptinger, Cafés  
*Incl. vin blanc, rouge, Eptinger, cafés*

55



## PREMIUM WEINE

Pinot gris de Fichillien 2014, Vully, CH  
Château de Pez 2010, St. Estèphe, FR

