

# SAISON-MENÜ

## VORSPEISE

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet «Carpaccio»  
mit Rucola und Toggenburger Schaf-Mockä

## SUPPE\*

Zitronensuppe mit grillierter Black-Tiger-Crevette

## SALAT\*

Buchweizensalat mit Melone

## SORBET

Aprikosensorbet mit Schaumwein „on the Rocks“

## FLEISCH\*

Kalbspillard mit gedünsteten Pilzen und Kräutern  
Pommes-Allumettes und glasiertes Sommergemüse

## SÜSSES\*

Cheesecake mit Mango und Passionsfrucht

Menü ab zwei Personen

4 – Gänge\*

64 pro Person

6 – Gänge

79 pro Person

---

Weinbegleitung

+24 pro Person

VORSPEISE & SUPPE

Oeil de Perdrix Trimmis, Nüesch Weine, 2017

SALAT

6TUS Chardonnay, Berneck, Schmid Wetli, 2016

FLEISCH

Astrale Rosso, V.B.F. Castellina IT, 2015

SÜSSES

Beerenauslese Rieseling, Weinrieder, 2013