

## Apéritifs

<b>Prosecco „Le Vigne di Alice“</b> Millesimato,Valdobbiadene	9.50 / 66.50
<b>Champagne</b> Grand cru brut, Dom. Edmont Barnaut	14.50 / 98.00
<b>Apérol Spritz</b> (Apérol, Prosecco, Soda)	12.00
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Soda)	12.00

## Menu

\*\*\*\*

**Jakobsmuschel-Ceviche** mit Petersilienwurzelpüree  
und Minzöl, dazu kleines Salatbouquet

\*\*\*\*

21.00

**Geflügelschaumsuppe**  
mit Morchel und Spargelstücke

\*\*\*\*

14.50

**Kalbschopf bäggi geschmort**  
Cassis-Perlzwiebeln und zweifarbiges Spargelrisotto

\*\*\*\*

48.00

**Rhabarber Tarte** mit Mandelcrumble  
mit Rosmaringlace

10 Minuten Wartezeit

14.50

\*\*\*\*

Unser Menu ändert regelmässig

**komplettes Menu** 95.00  
**ohne Suppe** 85.00

## der Küchenchef empfiehlt