



Degustationsmenü

Avocado mit Black Tiger Krevetten

Avocadomousse mit 2-erlei Black Tiger Krevtten, Tomaten

Das isch läbe, Vino Verde DOC

Weingut Lenz Uesslingen Thurgau, 2020

Hokkaido Kürbis

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Curry und Kokosnuss

Souvignier Gris « BIO »

Weingut Lenz Uesslingen Thurgau, 2020

Kabeljau

Pochierte Kabeljau auf Linsenrisotto, Sauce Vierge, Lauch

Navarra DO Sauvignon Blanc & Chardonnay

Bodegas Principe de Viara 2022

Rande

Hausgemachte gelbe Randen-Ricotta-Gnococchi mit Randenpüree

Parmesan und Meerrettichschaum

L'Esprit de Genève, Dardagny AOC

Gamay, Gamaret, Merlot

Duett vom Lamm

Wengener Weidelamm-Braten und Neuseeländisches Lammkotelett
unter der Kräuterkruste, Schnittlauchkartoffelstock, Karotten

Dautore IGT Costa Toscana BIO

Cabernet Sauvignon, Alicante, Sangiovese 2020

Granny Smith

Granny Smith Sorbet mit Schweizer Schaumwein

Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot

Sotto La Quercia, Costa Toscana 100% Merlot

Wengener Heidelbeeren

Heidelbeerparfait mit Meringue und weisse Schokolade

Aleatico Sovana superior DOC

Aldobrandesca, 2020

8 Gang CHF 132.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang 7 Gläser) +CHF 63.-

7 Gang ohne Käse CHF 118.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang 6 Gläser) +CHF 54.-

Degustationsmenü bis 19:30Uhr erhältlich!



Degustation Menu

Avocado with Black Tiger Prawns

Avocado mousse with 2 kind of Black Tiger prawns, tomato
Das isch läbe, Vino Verde DOC
Weingut Lenz Uesslingen Thurgau, 2020

Hokkaido Pumpkin

Hokkaido Pumpkin cream soup with curry and coconut
Souvignier Gris « BIO »
Weingut Lenz Uesslingen Thurgau, 2020

Cod fish

Poached cod fish with lentil risotto, sauce vierge, leek
Navarra DO Sauvignon Blanc & Chardonnay
Bodegas Principe de Viara 2022

Beetroot

Homemade yellow beetroot ricotta Gnocchi with beetroot puree
Parmesan and horseradish
L'Esprit de Genève, Dardagny AOC
Gamay, Gamaret, Merlot

Duo of Lamb

Wengen pasture lamb roast and New Zealand lamb chop under an
herb crust, chive mashed potatoes and carrot variation
autore IGT Costa Toscana BIO
Cabernet Sauvignon, Alicante, Sangiovese 2020

Granny Smith

Granny Smith Sorbet with Swiss Sparkling wine

Cheese

Cheese plate, fig mustard & pear bread
Sotto La Quercia, Costa Toscana 100% Merlot

Wengen Blueberry

Wengen Blueberry with meringue and white chocolate
Aleatico Sovana superior DOC
Aldobrandesca, 2020

8 courses CHF 132.- with wine pairing
(1 glass per course 7 glasses) +CHF 63.-

7 courses without cheese CHF 118.-
with wine pairing (1 glass per course 6 glasses) +CHF 54.-

Tasting menu available until 7:30pm!