



# DÉGUSTATIONS-MENU

## April 2018

Rindscarpaccio | Haselnuss | Belper Knolle  
*Beef carpaccio | Hazelnut | Belper Knolle (Swiss cheese)*

\* \* \*

Erbse | Chorizo | Minze  
*Peas | Chorizo | Peppermint*

\* \* \*

Lachs | Meerrettich | St. Galler Kartoffel | Frühlingszwiebel  
*Salmon | Horseradish | Potato from St. Gallen | Spring onion*

\* \* \*

Kalb | Spargel | Morchel  
*Veal | Asparagus | Morel*

\* \* \*

Rohmilchkäse-Auswahl | Früchtebrot  
*Cheese | Fruit bread*

\* \* \*

Brotauflauf | Rhabarber | Schokolade  
*Bread and butter pudding | Rhubarb | Chocolate*

			Mit Weinbegleitung <i>with wines</i>
3-Gang Menu	<i>menu 3 courses</i>	95.00	128.00
4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	110.00	153.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	125.00	177.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	140.00	200.00

Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt *All rates in CHF incl. 7.7% VAT*