

# Gourmet - Menu

Gebratene Entenleber mit Seeländer Kirschen und Artischocken  
*Foie gras de canard poêlé avec cerises du Seeland et artichauts*

\*\*\*\*\*

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Graved Lachs  
*Potage de concombre froid à l'aneth et saumon de graved*

\*\*\*\*\*

Bärenkrebs auf Tessiner - Nostrano - Risotto  
mit Tomaten und Ingwer  
*Cigale sur risotto tessinois nostrano  
avec tomate et gingembre*

\*\*\*\*\*

Bisonfilet mit Sherryessigjus  
Lyoner- Kartoffeln und Sommergemüse  
*Filet de bison avec jus au sherry, pommes de terre lyonnaise et légumes d'été*

\*\*\*\*\*

Käse von unserem Affineur Christoph Bruni  
*Fromages de notre affineur Christoph Bruni*

oder / *ou*

Pochierter Pfirsich mit Basilikum - Sauerrahmglace  
auf Erdbeersauce und Bündnernusschnitte  
*Pêche pochée avec glace à la crème acidulée au basilic  
sur coulis de fraises et tarte aux noisettes des Grisons*

Menu komplett / complet  
Menu ohne Bärenkrebs/ sans cigale

SFr. 125.00  
SFr. 98.00