

## CANDLELIGHT DINNER

\* \* \* \* \*

Terrine of green asparagus wrapped in smoked salmon on herb vinaigrette

\* \* \*

Clear broth of tomato with sherry

\* \* \*

Scallop with peas mash and bacon chip

\* \* \*

Irish Beef tenderloin with shallot confit, leaf spinach and rosemary potatoes

\* \* \*

Caramelized flaky pastry served with strawberry mascarpone cream  
and rhubarb compote

5 course menu CHF 89.-  
3 course menu CHF 69.-  
(without terrine and scallop)

## SCHLEMMERMENU

\* \* \* \* \*

Terrine vom grünen Spargel im Rauchlachsmantel an Kräutervinaigrette

\* \* \*

Klare Tomatenconsommé mit Sherry

\* \* \*

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree und Speckchip

\* \* \*

Irishes Rindsfilet an Schalottenconfit, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Karamellierter Blätterteig mit Erdbeer-Mascarpone-Creme  
und Rhabarberkompott

Menu komplett mit 5-Gängen CHF 89.-  
Menu mit 3-Gängen CHF 69.-  
(ohne Terrine und Jakobsmuschel)