

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gemischter Blattsalat  
9.-

Gemischte Antipasti  
10.-/18.-/25.-

Duett von Graved Silberlachs  
Whiskey-Beef mit Bohnentartar  
Tomatensalat und Feige  
17.-/26.-

Käseteller mit Früchtebrot  
und Chutney  
18.-

## Hauptspeisen

Gebratenes Forellenfilet auf Grillgemüse  
mit Artischocken, Maispurée  
und Pommes Rattes  
35.-

Long Ribs „East-West“  
auf Bohnen-Mais-Cassoulet, Räucherbutter  
und grüne Tomaten mit Kräuterbrioche  
38.-

Geräucherter Venere-Risotto mit Pfifferlingen,  
Grillgemüse, Maispurée, Artischocken  
und Cocos-Sauce  
35.-

## Desserts

Warmes Schoggiküchlein  
mit Lavendel-Eis, pochiertem Pfirsich  
und Beeren  
16.-

Mokka-Eis mit Farina Bona-Sablé  
Beeren und Crème double  
10.-  
Glacen  
1 Kugel 6.- / 2 Kugeln 8.-

## Menu I

Amuse-Bouche  
\*\*\*

Pfifferling-Ravioli in Lauch-Kräuterschaum  
mit Milke und confierten Cherrytomaten (17)  
\*\*\*

Wasserbüffel-Involtini  
auf geräuchertem Venere-Risotto  
Grillgemüse, Pfeffer Valle Maggia  
und Lindenblütenjus (45)  
\*\*\*

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot  
und Chutney (12)  
\*\*\*

Mohn-Madeleine  
mit weissem Café-Schoggi-Mousse  
Feige und Farina Bona-Eis (16)  
87.-

## Menu II

Amuse-Bouche  
\*\*\*

Pfifferling-Ravioli in Lauch-Kräuterschaum  
Artischocke, Ziger  
und confierten Cherrytomaten(17)  
\*\*\*

Blumenkohl-Flan mit Pistazien  
Trockentomaten, Szechuan-Pfeffersauce  
Farina Bona-Gnocchi und Tomatenconfit (35)  
\*\*\*

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot  
und Chutney (12)  
\*\*\*

Schoggi-Mokkakuchen  
mit pochiertem Pfirsich und Lavendel-Eis (16)  
78.-