

Valentinstag

Menu für Verliebte



Amuse Bouche



Best of BEEF Starters

gebratene Jakobsmuschel, Sockeye Rauchlachs und Charred Beef Carpaccio



Irish Tenderloin 150 g

Serviert mit sautierter Lobster Tail

Sauce Bearnaise, grünen Bohnen und Corn au Gratin



Warm Chocolate Tarte

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit leicht flüssigem Kern
mit Vanille-Zimt Zwetschgen und Mangosorbet



CHF 88.- / Dinner inkl. Welcome Drink