

Menü 1

CHF 131

Lachs-Jakobsmuschelcarpaccio

Fenchel-Limettensalat – Rosmarinfocaccia – Orangespuma

23

Safranrisotto

Black Tiger Crevetten – Steinpilz

25

Black Angus Rindsfilet

Schlosskartoffeln – Saisongemüse – Trüffeljus

59

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 2

CHF 145

Zweierlei vom Tuna

Avocadotatar – Kräutersalat – Kichererbsen

24

Burrataravioli

Saporinotomaten – schwarze Oliven – Basilikumespuma

21

60°C Ei

Spinatcrème – Kräuterseitlinge – Trüffelschaum

19

Kalbsrücken

Kartoffeltortilla – junges Gemüse – Echalottenconfit

57

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 3

CHF 136

Eierschwämmliisuppe

Rosmarinschaum

17

Seeteufelsaltimbocca

Pak Choy – Tomatenchutney

24

Pfirsichsorbet

Litschi

9

Entrecote double & Hummerschwanz

Mangold-Ricottacannelloni – gefüllte Mini Patisson –

Szechuanpfefferjus

62

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24

Menü 4

CHF 130

Kopfsalatherz

Waldpilze – Büffelmozzarella – Balsamicovinaigrette

19

Rotcurryconsommé

Bärenkrebstortellini – Koriander

21

Tomatensorbet

Wodka

14

Trilogie vom Mangalicaschwein

Venerereis – Krautstiel & Peperoni – Portweinjus

52

Dessertbuffet „Belvoir“

5 Komponenten zur Wahl

24