

## SAISONKARTE

Charentais Melonen-Erdbeersalat mit rotem Tawny-Portwein und dünn geschnittenem Serrano-Schinken		25.00
Macchiato von grünen Erbsen und Schokoladen-Minze mit geräuchertem Aal auf Preiselbeer-Chutney		12.00
Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Ziegenkäse an leichter Peperoni-Riesling-Beurre blanc	kleine Portion Portion	17.50 26.00
Medaillons von Schweizer Kalbsmilken und gebratener Pfirsich mit bunten Sommersalaten und Waldhonig-Sherry-Dressing		32.00
Gegrilltes, mariniertes Emmentaler Kalbs-Ribeye-Steak mit Cherrytomaten, Artischocken, Ruccola und Oliven-Baguette		36.00
Pralinen vom Orkney-Lachs im schwarzen Sesam mit Erdnuss-Relish Pak Choi und Verbene-Risotto		38.00

## SAISONKARTE

Charentais melon-strawberry salad with red Tawny-Portwine and sliced Serrano-Schinken		25.00
Macchiato with green peas and chocolate-mint smoked eel on cranberry chutney		12.00
Ricotta-spinache-tortelloni with goat cheese and light swett pepper-Riesling wine-butter sauce	small	17.50 26.00
Swiss veal sweetbread-medallions with fried peach mixed summer salads and wild honey-Sherry dressing		32.00
Grilled, marinadet veal ribeye steak with cherry-tomatoes, artichokes, rocket and olive-baguette		36.00
Orkney-salmon on black sesame with peanut-relish pak choi and Verbene-risotto		38.00