

# APERERO | APERERO RICHE

## Unsere Empfehlung:

4 Aperero-Häppchen pro Person für eine Dauer von bis 30 Minuten

6 Aperero-Häppchen pro Person für eine Dauer von 30-60 Minuten

8 Aperero Häppchen pro Person für eine Dauer ab 60 Minuten

## Kalt

Rindstatar Escoffier mit Brioche	CHF	6.00
Burrata mit gebackenen Champignons	CHF	9.00
Ziegenkäseflan	CHF	6.00
Geräucherte Seeforelle (Luzern) mit Tartarsauce	CHF	7.00
Medjoul Datteln gefüllt mit Mandeln	CHF	4.00
Hausgeräucherte Mandeln	CHF	4.00
Marinierte Oliven	CHF	5.00
Blinis mit Kaviar & Kräuter-Sauerrahmsauce	CHF	9.00
Foie Gras Mousse	CHF	9.00
Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm	CHF	8.00

## Warm

Ziegenkäse im Speckmantel	CHF	6.00
Felchenknusperli mit Feta und Zitronenmayonnaise	CHF	8.00
Karamellierter Knollensellerie	CHF	6.00
Rindsfiletstreifen mit Chimichurri Sauce	CHF	9.00
Klassische Kartoffel-Tortilla	CHF	6.00
Kartoffeln mit Mojo Picon	CHF	6.00
Velouté von der Alpstein Poularde	CHF	7.00
Krevetten al ajillo	CHF	9.00

## Süss

Schokoladenmousse	CHF	5.00
Mini Crème brûlée	CHF	5.00
Financiers mit Chantilly	CHF	5.00
Vanille-Orangen Panna Cotta	CHF	5.00

# MENÜ

## Vorspeise

Saisonaler Blattsalat	CHF	14.00
Salat Niçoise	CHF	16.00
Caesar Salat	CHF	18.00
Tatar Escoffier	CHF	22.00
Gerösteter Gemüsesalat mit geräuchertem Kabeljau	CHF	18.00
Carpaccio vom Kalbfleisch mit Parmesan	CHF	26.00
mit Foie Gras Flocken	CHF	+ 8.00

## Zwischengang

Ziegenkäse im Speckmantel	CHF	12.00
Velouté vom Alpstein Poulet	CHF	16.00
Foie Gras vom Grill mit warmem Lattich und Kirsch-Jus	CHF	26.00
Burrata mit gebackenen Champignons	CHF	17.00

## Hauptgang

Schweizer Rinds Entrecôte mit Sauce-Béarnaise und Pommes-Allumettes	CHF	62.00
Spare Ribs vom Schweizer Rind mit Kartoffelpüree & glasierten Zwiebeln	CHF	54.00
Rindsfilet mit Kräuterjus, kleine Kartoffeln und geröstetes Wintergemüse	CHF	68.00
Pochierte Felchen mit Weissweinsauce und Federkohl	CHF	54.00
Lachsfilet mit Ravigotesauce und Marktgemüse	CHF	42.00
Cannelloni vom Lamm mit Sauce Mornay und Wildkräuter	CHF	38.00
Spitzkohl, Quinoa, geräuchertes Eigelb und Yoghurtsauce	CHF	38.00
Junges Gemüse mit Haselnusspüree, Spinat & Weissweinsauce	CHF	41.00

## Dessert

„Jubiläums“-Kirschen mit Meringues	CHF	12.00
Pêche Melba	CHF	12.00
Poire Belle Helene	CHF	12.00
Crème Brûlée	CHF	11.00
Financiers mit Chantilly	CHF	11.00

## MENU BY „JEFF'S CHOICE” \*

3-Gang Menu	CHF	85.00
4-Gang Menu	CHF	110.00
5-Gang Menu	CHF	130.00
6-Gang Menu	CHF	150.00
7-Gang Menu	CHF	170.00

\* lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen.