

Freitag, der 20. November 2020  
Vendredi le 20. Novembre 2020  
Friday, the 20<sup>th</sup> of November 2020



## Weinempfehlung

Sauvignon blanc, Cave du Tunnel	CHF 52.00
Humagne blanc, S. & J. Favre Berclaz	CHF 60.00
Cornalin, Gérald Besse	CHF 78.00
Humagne Rouge «Balavaud»	CHF 78.00

## Tasting Menu Veranda by David Georgi

Foie Gras, Sauce Cumberland  
Blätterteig Brioche, Mandarinen  
Mikro Kresse

-

Samtige Kartoffel-Lauchsuppe  
Quinoa Popcorn

-

Variation von Salaten und Antipasti

-

Entrecote, Trüffeljus  
Tomaten-Vanille-Risotto  
gebackene Keniabohnen  
im Rohschinkenmantel

oder

Frischer Fisch des Tages

-

Tonkabohnen Creme Catalana  
Mango-Orangenkompott

5-Gang Menü à CHF 80.00- / 3-Gang Menü à CHF 62.00  
Tagesteller mit Salatbuffet oder Suppe à CHF 53.00

Freitag, der 20. November 2020  
Vendredi le 20. Novembre 2020  
Friday, the 20<sup>th</sup> of November 2020



*Tasting Menu Veranda*  
*by David Georgi*

Foie Gras, Cumberland sauce  
puff pastry brioche, tangerines, micro cress

-

Creamy leek and potato soup  
with quinoa popcorn

-

Variation of salads and antipasti

-

Entrecôte, truffle jus  
tomato risotto refined with vanilla  
baked Kenia beans  
wrapped in raw ham

or

Fresh fish of the day

-

Crema catalana refined with Tonka bean  
mango orange compote

5 course menu for CHF 80.00 / 3 course menu for CHF 62.00  
Dish of the day and salad buffet or soup for CHF 53.00

*Tasting Menu Veranda*  
*by David Georgi*

Foie Gras avec sauce Cumberland  
brioche de pâte feuilletée, mandarines, cresson micro

-

Velouté de poireau et pommes de terre  
popcorn de quinoa

-

Variation de salades et antipasti

-

Entrecôte au jus truffé  
risotto aux tomates et vanille  
haricots Kenya au four  
enrobage de jambon cru

ou

Poisson frais du jour

-

Crème catalane à la fève tonka  
compote à la mangue et orange

Menu à 5 plats à CHF 80.00 / Menu à 3 plats à CHF 62.00  
Plat du jour et salade du buffet ou soupe à CHF 53.00