VALENTINS *Menü* TAG

14 Februar, 2026

Amuse-Bouche
Rindstartar
Blinis | Wachtelei

Vorspeise
Omble Chevalier
Graved Saibling-Carpaccio | grüner Apfel-Gel | Zitrusöl | Yuzu-Perlen | Sellerie-Meerrettich Mousse

V: Mariniertes Kohlraben-Carpaccio
geräucherter Joghurt | Sellerie-Meerrettich Mousse | geröstete Kernen

Suppe
Consommé Royal
Geflügel Consommé | gefüllte Morchel | Portwein Royal | Gemüsestreifen

V: Wirsing Consommé
gefüllte Morchel | Portwein Royal | Gemüsestreifen

Vorspeise
Oeuf et Truffes
Oeuf Parfait | Trüffel Hollandaise | Blumenkohl-Kartoffelmousseline | Bündnerfleisch Heu

V: Oeuf Parfait
Trüffel Hollandaise | Blumenkohl-Kartoffelmousseline | Lachskarotten

Hauptgang
Filet de veau
Kalbsfilet | Marsalajus | rote Polentaschnitte | Mascarpone | Parmesan | Chili-Honig Karotten

V: Polpette
Süsskartoffel-Kürbis Polpette | Koriandersauce | Tomaten Basilikumcoulis | Wildkräutersalat

Dessert
Mirroir
Schokoladen „Grand Cru Venezuela“ Parfait | Tonkabohnen
Mokkasauce | Kandierte Ingwer

Pro Person	**CHF 165.-**
Mit Weinbegleitung	+ CHF 70.-

OCHSEN
SEIT 1596.