

**Swiss Salmon**

Lachsforellenrogen / Schalotten / Joghurt / Süssholz

**Königszander Ike Jime**

Nüssler / AOC Roggenbrot / Munder Safran

**Porridge**

Schnittlauch / Spanferkel / Belper Knolle

**Emmentaler Gitzi**


Merlot du Valais / Hörnli / Chipolotti / Ruebli

**Schweizer Käse**

Dörrfrüchte-Coulis

**Petite Arvine**

Eisparfait / Baumnuss / Meringues / Rosinen

 *Korrespondierende Weinbegleitung:*  
2 Weine CHF 30.–, 3 Weine CHF 45.–,  
4 Weine CHF 60.–, 5 Weine CHF 75.–, 6 Weine CHF 90.–  
(je 1 dl pro Wein)

**Weisser Spargel**

Vichyssoise / Wachtelei / Oona Caviar 103 / Entenbrust

**Ziger-Gnocchi**

Tinte / Gambero rosso / Bisque / roter Curry

**Steinbutt**

Morcheln / Bärlauch / VS-Dashi / Sauce Rouille

**Rindsfilet Irish Beef Club**

Foie gras / Aceto Balsamico / Fleur des Alpes  
Polenta Terreni alla Maggia / Trüffel / Spinat

**Schweizer Käse**

Dörrfrüchte-Coulis

**Felchlin Grand cru Elvesia**

Exotische Früchte / weisse Toblerone / Piña Colada



*Korrespondierende Weinbegleitung:*

*2 Weine CHF 30.–, 3 Weine CHF 45.–,*

*4 Weine CHF 60.–, 5 Weine CHF 75.–, 6 Weine CHF 90.–*

*(je 1 dl pro Wein)*