

# Philosophie à la César Ritz

## Kleine Überraschung des Hauses

Tartar vom heimischen Rinderfilet, an Kartoffelstunggis mit Wachtel-Ei  
Rotkrautsuppe mit einer Tranche vom heimischen Hirsch  
Rinds Entrecote am Knochen gereift auf Erbsenpüree mit jungen Karotten  
Lebkuchen-Tiramisu, Creme brulée, Eis von der Tonkabohne

CHF. 95.00  
mit Weinfolge CHF. 127.00

## Lassen Sie sich inspirieren

### Kleine Überraschung des Hauses

Entenbrusttranche mit Lebertürmchen und Granny Smith Chili Sorbet  
Thaicurrysuppe mit Riesencrevette  
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Pistazien-Öl und Kartoffelkräpfen  
Das Beste vom Kalb, Bries, Ragout und Filet an Gemüse mit Zitronen-Risotto  
Käse vom Wagen  
Glühweinsorbet  
Dreierlei von der Orange, Mousse, halbgefroren und als Tarte

CHF. 135.00  
mit Weinfolge CHF. 175.00

## Vegetarisches Menü

### Kleine Überraschung des Hauses

Ziegenfrischkäse karamellisiert auf Stangensellerialesalat  
Karotten-Ingwersuppe  
Thymian Kartoffelkräpfen an Rahmsauerkraut mit Pistazien  
Krokant-Halbgefrorenes auf Kumquats-Ragout

CHF. 68.00

## Der ideale Einstieg

### Dreierlei vom schottischen Wildlachs

Tartar vom heimischen Rinderfilet an Kartoffelstunggis mit Wachtel-Ei  
Entenbrusttranche mit Lebertürmchen und Granny Smith Chili Sorbet

CHF. 20.00  
CHF. 23.00  
CHF. 24.00

## Für den genussvollen Schlürfer

Klare Hühnersuppe mit Wachtelschenkel und Gemüse-Julienne  
Rotkraut-Cremesuppe mit Tranche vom Hirsch  
Thaicurry- Kokossuppe mit marinierter Riesencrevette

CHF. 16.00  
CHF. 16.00  
CHF. 18.00

## Aus Fluss See und Meer

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Pistazien-Öl und Kartoffelkräpfen  
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten an Gurken Ragout, Safran-Espuma, mit Kartoffelperlen  
Seezungenfilet und Wildlachs auf Zuckerschoten mit Rizo Nero

CHF. 45.00  
CHF. 48.00  
CHF. 54.00

## Der Höhepunkt

Heimisches Hühnerbrüstchen gespickt mit Riesencrevette auf Wirsinggemüse mit Bramata  
Spanferkelrücken an Sauerkraut mit Bratkartoffeln  
Rinds Entrecote am Knochen gereift auf Erbsenpüree mit jungen Karotten  
Das Beste vom Kalb, Bries, Ragout und Filet an Gemüse mit Zitronen-Risotto

CHF. 40.00  
CHF. 44.00  
CHF. 58.00  
CHF. 58.00

## Die süsse Verführung

Krokant-Halbgefrorenes an Kumquats-Ragout  
Dreierlei von der Orange, Mousse, halbgefroren und als Tarte  
Lebkuchen-Tiramisu, Creme brulée, Eis von der Tonkabohne

CHF. 15.00  
CHF. 17.00  
CHF. 17.00

## Käse

Auswahl von unserem attraktiven und reichhaltigen Käsewagen pro Stück

CHF. 3.50