



SCHÜPBÄRG GENIESSER-MENÜ

Geräuchertes lasiertes Piemonteser Rind Carpaccio
mariniert mit Rapsöl-Apfel-Vinaigrette
dazu Gewürz-Salat und Belper Knolle

Rubiger Forellenfilet-Röllchen
serviert auf zweierlei Randen
dazu Schweizer Wachtelei und Beurre blanc mit Verjus

SQ Beef Entrecôte an Portweinjus
serviert mit dreierlei Zwiebeln auf Lauchbett
dazu Haselnuss-Kartoffelgnocchi

Hausgemachtes Rhabarber-Parfait
auf Meringuesboden dazu Rhabarber-Kompott
serviert mit Schokolade und Zuckerwatte

Hausgemachtes Schüpberg-Praline

4-Gänge CHF 84.50
3-Gänge ohne Dessert CHF 72.50