

# CHEF'S CHOICE



## BURRATA DI BUFALA & POMODORI

**Cremige Burrata auf marinierten Tomaten  
Basilikumöl, geröstete Nüsse und Aceto-Balsamico  
serviert mit Pinsa alla Genovese**

*Creamy burrata served with marinated tomatoes  
basil oil, toasted nuts and balsamic reduction  
Accompanied by Pinsa alla Genovese*

24

## AJO BLANCO CON SALMON

**Kalte Mandel-Knoblauchsuppe**

**Würfel vom Alaska-Wildlachs, Trauben und Crème fraîche  
serviert mit Pinsa alla Genovese**

*Cold Almond & Garlic Soup  
Alaska wild salmon cubes, grapes and crème fraîche  
Served with Pinsa alla Genovese*

18



## LINGUINI CASANOVA

**Nudeln an rassiger Tomaten-Cognac-Rahmsauce  
mit zarten Schweizer Pouletbruststreifen**

*Noodles with spicy tomato cognac cream sauce  
and tender Swiss chicken strips*

29



## RIB EYE

**vom Irischen Angus-Rind mit Chimichurri  
Baked Potato, Crème fraîche und Ratatouille**

*from Irish Angus beef with chimichurri  
baked potato, crème fraîche and ratatouille*

56



## LOUP DE MER

**Gebratenes Wolfsbarschfilet à la Provençale  
Baked Potato, Crème fraîche und Ratatouille**

*Pan-fried Sea Bass Fillet à la Provençale  
Baked Potato, Crème fraîche und Ratatouille*

44

