



Club Weekly Specials

Only available in the Club Lounge

Vorspeise **Appetisers**

Grobes Tatar vom Rindsfilet

Garnituren | Perigord Trüffel

Tartare of beef fillet | Perigord truffle

28.50

G/L

Hauptgang **Main course**

Jakobsmuscheln vom Grill

Geröstetes Blumenkohl-Kartoffelpüree | Kapern | Speck | Bärlauch

Grilled scallops | Roasted cauliflower and mashed potatoes | capers | bacon | Wild garlic

32.50

L



Schweizer Kalbskotelett

Papardelle | Steinpilzcremesauce | Spargeln

Swiss veal cutlet | Papardelle | Porcini mushroom sauce asparagus

56.00

G/L

Süßes **Dessert**

Tonkabohnenmousse

Himbeersorbet | Schokolade

Tonka bean mousse | Raspberry sorbet
Chocolate

15.00

L

Wine Special

Weisswein, Österreich

KRANACHBERG, Grosse Ried STK

93/100 Robert Parker, 95/100 Falstaff

Sauvignon Blanc

75 cl 75.00

Rotwein, Italien, Toskana

Il Fauno di Arcanum, Toscana IGT

93/100 James Suckling, 93/100 Falstaff

52% Merlot, 8% Cabernet Franc,

8% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

75cl 74.00