



## Be my Valentine

Überbackene Austern und Oona Kaviar N° 103  
Gratinated Oster and Oona Kaviar N°103  
*Huîtres gratinées et Caviar Oona N° 103*



Karotten Cappuccino mit Ingwer  
Cappuccino carott with ginger  
*Cappuccino de carottes au gingembre*



Nüsslisalat mit Himbeerdressing  
Lamb's lettuce with raspberry dressing  
*Mâche avec vinaigrette aux framboises*



### “Surf & Turf“

Rindstournedos und Scampi Kartoffelgratin und Gemüse Potpourri  
Beef tournedos and scampi potato gratin and vegetable potpourri  
*Tournedos de bœuf et scampi Gratin de pommes de terre et potpourri de légumes*

oder /ou

Seeteufelmedaillons auf Safran-Espuma Kräuterreis und Gemüse Potpourri  
Monkfish medaillons with saffron espuma herbs rice and vegetable potpourri  
*Médaillons de lotte sur safran-espuma Riz aux fines herbes et potpourri de légumes*



Jumi's «Hanfmutschli», Feigensenf und Birnenbrot  
Cheese Jumi's « Hanfmutschli », figgy moustard and pear bread  
*Fromage « Hanfmutschli » de Jumi, moutarde aux figues et pain aux poires*



"Love is in the air"  
Chef Pâtissiers Dessertbuffet  
*Buffet de desserts du chef pâtissier*



CHF 99.00