

Surbeck's Menü

Kurz sautierte Sepie auf Blumenkohl
mit Cassis-Limetten Sirup

Erbsen-Siphon mit Bresaolawürfel
und einem kleinen Zungen-Ausflug

Rouget aus der Bretagne
auf Barba di Frate und Vongole
Algenfond

Temperierte Mieral Poulardenbrust
auf Spargeln mit Schenkel-Ragout

Bio Alpenkräuter-Heuglace
mit Weissm Schokoladen Schaum
und Peterli

Menu CHF
160

Surbeck's Vegi Menü

Gekochtes Ei
auf Barba di Frate mit „Sbrinz Disc“

„Porto Bello“ Pilz Suppe
mit schwarzem Knoblauch-Maggi Schaum
und gebratenen Artischocken

Geschmorter Baby-Lattich
mit Tasmanischem Pfeffer und Brot-Croutons

Grüenspargel-Feld mit Eisbergsalat
und Sauerrahmsauce

Avocado-Bananenglace
mit Popcorn -Meringues und Passionsfrucht

Menu CHF
150