

parkhuus

Degustationsmenü

Balfego Thunfisch

Wassermelone | XO-creme | Buttermilch | eingelegtes Gemüse

Minestrone

Grünes Gemüse | Zürichsee Muscheln | Parmesan

Schwarzer Hecht und Guanciaie al Pepe

Artischocken | Okraschote | Salzzitrone | Kapern

Taube Mieral

Aubergine | Traube | Kimchi Rolle | Fenchel

Maibock

Spargel | Pistazie | Purple Curry | Polenta

Käse von Willi Schmid, Städtlichäsi Lichtensteig

Früchtebrot | fermentierte Topinamburcreme | Feigensenf

Weisser Pfirsich

Vanille | Dill

vier Gänge ab **148** | fünf Gänge ab **164** | sechs Gänge ab **184** | sieben Gänge ab **199**

drei Weine **85** | vier Weine **100** | fünf Weine **120**

Gerne dürfen Sie sich auch Ihr individuelles Menü aus dem à la carte Angebot zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl, ebenso für eine individuelle Weinbegleitung oder eine alkoholfreie Essensbegleitung.