

# Menu

Die Fahr-Menükarte am Abend, die kein Hauptgericht aufdrängt, sondern eine Auswahl an Gerichten anbietet, welche nach Lust und Laune kombiniert und bestellt werden können. Ein Genuss für neugierige Esser ...

Wir pflegen eine regionale Küche mit globalen Einflüssen und achten auf eine sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Produkte.

## Chefs Menu


*Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen*



*4 Gang 75 / 5 Gang 90 / 6 Gang 105 / 7 Gang 120*

*Mit Weinbegleitung*

*4 Gang 120 / 5 Gang 140 / 6 Gang 160 / 7 Gang 180*

## Unsere Gerichte

Ziegenfrischkäse / Pastinake / rauchig / Birne   
18



Schweinebauch / La Ratte Kartoffeln / Sauce Remoulade / süß & sauer    
20

Blumenkohl / Mayonnaise / Mole / schwarzer Sesam     
14

Zwiebel Tarte / Schnittlauch / Sauerrahm   
15

75°C Bio Ei / Spinat / Champignon Kalbs-Vinaigrette   
19

Ente / Honig / Pfeffer / Rotkraut   
19

Steinpilz Risotto / Federkohl  

24

Bremgartner Bachforelle / Müllerinart / Salzzitrone / Mandelbrokkoli

19

Kabeljau / Hummerbisque / Seespargel

33

Iberico Schweinsbäckchen / Mais / Schalotte 

23

Kalbstafelspitz / Meerrettich / grüne Bohnen  

29


Trüffel Tagliolini 

28

## Käse und Dessert

Käseauswahl vom Wagen / Früchtebrot / Chutney

klein 4 Sorten 13 / groß 7 Sorten 18

Weisse Schokolade / Blutorange / Fenchel 

16




Zwetschge / Milch / Hafer

15

Sorbets   

grüner Apfel / Mango / Himbeere

pro Sorte 5

: vegetarisch / : glutenfrei / : laktosefrei - alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MWSt.

Nächster Anlass: Am 17. März 2018 findet im Restaurant FAHR ein einzigartiger Anlass zusammen mit Spitzenkoch Siegfried Rossal (1 Michelin Stern, 17 Gault Millau Punkte) statt. Sichern Sie sich noch heute einen der begehrten Plätze.