



MENÜ

4-Gänge

105

5-Gänge

125

6-Gänge

145

Weinbegleitung pro Gang

11

MENÜ VEGETARISCH

4-Gänge

90

5-Gänge

110

Weinbegleitung pro Gang

11

*ohne Gluten und Laktose möglich. Bitte Informieren Sie uns.

Herkunft Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MWST.

<p>GEBEIZTES RINDSFILET Erdnuss, Zwiebel, Brombeere <i>dl Riesling Alte Reben, Mosel</i></p>	*GF *LF
<p>DEHYDRIERTE RANDE Erdnuss, Zwiebel, Brombeere <i>dl Riesling Alte Reben, Mosel</i></p>	V *GF *LF
<p>SWISS SHRIMP CARPACCIO Fenchel, Safran <i>dl Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer, Kamptal</i></p>	GF LF
<p>RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ Sellerie, Birne <i>dl Vermentino, Villa Antinori, Bolgheri</i></p>	
<p>RAVIOLI VOM BIO SELLERIE Sellerie, Birne <i>dl Vermentino, Villa Antinori, Bolgheri</i></p>	V
<p>RISOTTO Trüffel, fermentierter Knoblauch, Schlossbergalt <i>dl Pinot Noir, Georg Fromm, Graubünden</i></p>	GF V
<p>BREMGARTNER BACHFORELLE Beurre Blanc, Rettich, Schnittlauch, Lardo <i>dl Chardonnay, Georg Fromm, Graubünden</i></p>	GF
<p>ZURZIBIETER FREILANDSCHWEIN Zwetschgen, Chicorée <i>dl Château Moncets, Pomerol Frankreich</i></p>	*GF
<p>JUMI'S KÄSE Chutney, Früchtebrot <i>10 Years Tawny, Quinta do Vallado</i></p>	*GF V
<p>MANDARINE karamellierte Mandel, Schwarztee, Thymian <i>dl Piesporter Goldtröpfchen 1998, Mosel</i></p>	*GF
<p>3-GÄNGE EASY MENU 75</p>	
<p>BLATTSALAT Himbeer-Dressing, Kerne, Croûtons, Rande, Birne</p>	V LF *GF
<p>RINDSFILET Senfkruste, Kartoffel-Pastinaken Stock, Spinat, Portweinjus</p>	*GF *LF
<p>Crème Brûlée</p>	GF V