

MENU 

KÜRBIS  
BUTTERNUSS – BUTTERMILCH – BITTERSALAT

ALPENLACHS  
GURKE – RETTICH – INGWER

PILZ  
PASTA – TRÜFFEL – SANDDORN

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND  
PFLAUME – SENF – KAROTTE

FONDUE  
MIXED PICKLES – BROT – KIRSCH

KERNOBST  
HASELNUSS – SELLERIE – WEISSE SCHOKOLADE

PRALINE

MENU	WEINBEGLEITUNG
4 Gänge 130	4 Gläser 80
5 Gänge 150	5 Gläser 100
6 Gänge 170	6 Gläser 120

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

BLATTSALAT 9  
Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croûtons

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46  
Zwiebel – Gebeiztes Eigelb – Gartenkräuter

ONGLET 41  
POULETBRUST 33  
Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

ALPENLACHS 38  
Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

RISOTTO 31  
Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN  
MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ 15

ROTWEIN  
QUATTROMANI, TAMBORINI-BRIVIO-DELEA-GIALDI, TESSIN, SCHWEIZ 20  
MERLOT DEL TICINO