

MENU 

SCHWARZWURZEL
QUITTE – LAUCH – MANDEL

SWISS SHRIMP
FENCHEL – YOGHURT – DILL

ZWIEBEL
TOPINAMBUR – VIN JAUNE – LIEBSTÖCKEL

ERFRISCHUNG

DRY AGED LUMA SCHWEIN
ROTKOHL – APFEL – ORANGE

SCHLOSSBERGER
BAUMNUSS – FEIGE – KÜMMEL

ZITRUSFRÜCHTE
PETERSILIE – MISO – FASNACHTSCHÜECHLI

PRALINEN

MENU WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 4 Gläser
130 80

5 Gänge 5 Gläser
150 100

6 Gänge 6 Gläser
170 120

MITTAG À LA CARTE 

VORSPEISEN

RÖMERSALAT 14
Senfdressing – Käsecrème – Poulethaut

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI 45
Rindsfiletstreifen – Schmorgemüse – Mojo Verde

BÜNDNER ALPENLACHS 38
Safranrisotto – Fenchel – Kräuter

RANDEN-RICOTTA-RAVIOLI 36
Röstzwiebeln – Meerrettich – Joghurt

DESSERT

ZITRUSFRÜCHTE 22
Petersilie – Miso – Fasnachtschüechli

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN 7

HAUSGEMACHTE GLACÉ / SORBET 5

Gerne geben wir Ihnen bezüglich der verschiedenen Sorten mündlich Auskunft.