

MENU 

SCHWARZWURZEL
QUITTE – LAUCH – MANDEL

ALPENLACHS
GURKE – RETTICH – INGWER

ZWIEBEL
TOPINAMBUR – VIN JAUNE – LIEBSTÖCKEL

ERFRISCHUNG

KALB
KARTOFFEL – GREMOLATA – PAPRIKA

FONDUE
MIXED PICKLES – BROT – KIRSCH

ZITRUSFRÜCHTE
PETERSILIE – MISO – FASNACHTSCHÜECHLI

PRALINEN

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

RÖMERSALAT 14
Senfdressing – Käsecrème – Poulethaut

SAISONALE SUPPE 12

RISOTTO 26
Rande – Schwarzwurzel – Buttermilch

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 35
Geschmorte Kalbsbacke – Zwiebelgewächs – Käseschaum

BREMARTNER LACHSFORELLE 42
Kartoffelpüree – Vin Jaune – Flowersprouts

TRÜFFEL-RAVIOLI 38
Ricotta – Nussbutter – Knollensellerie

DESSERT

ZITRUSFRÜCHTE 22
Petersilie – Miso – Fasnachtschüechli

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN 7

HAUSGEMACHTE GLACÉ / SORBET 5

Gerne geben wir Ihnen bezüglich der verschiedenen Sorten mündlich Auskunft.