MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

TAGESSALAT 16

SAISONALE SUPPE 14

RISOTTO 29
Trüffel – Sellerie – Sbrinz

HAUPTGÄNGE

ZURZIBIETER REHSCHNITZEL 48
Spätzli – Rotkohl – Marroni

ALPENLACHS 44
Vichyssoise – Kartoffelgnocchi – Lauch

AGNOLOTTI 38
Steinpilz – Usbrecher – Trüffel

DESSERT

HAUSGEMACHTE GLACE 5
Schokolade | Vanille | Erdbeere | Kaffee

HAUSGEMACHTES SORBET 5
Karotte-Ingwer | Himbeere | Rhabarber | Zwetschge

HAUSGEMACHTER STREUSELKUCHEN 8
Aprikose | Apfel | Kirsche

GOURMETMENU

Kreiert von Küchenchef Manuel Steigmeier und seinem Team

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

SNACKS

BROT- UND BUTTERSPIELE CHF 9

TOPINAMBUR CHF 32
Steinpilz – Petersilie – Preiselbeere

ALPENLACHS oder BIO EI CHF 38
Schwarzwurzel – Haselnuss – Limette

ERFRISCHUNG

REHRÜCKEN oder AUBERGINE CHF 40
Kartoffel – Heidelbeeren – Mole

VACHERIN MONT D'OR CHF 25
Quitte – Brioche – Kümmel

KÜRBIS CHF 25
Magenbrot – Gewürze – Ingwer

PRALINEN

Menu CHF 170
Menu mit Auswahl von Käse oder Dessert CHF 150
Zusätzlicher saisonaler Risottogang CHF 25

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte informieren Sie uns.
Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MWST