

MENU

11.30 - 13.30 / 17.30 - 20.30

EINSTIMMUNG

Brot vom Eigenbrötler gesalzene Butter	5.5
Brüggli Lachsforelle Dill Holunderbeeren	24
Eingemachte Zwiebel Fenchelpüree Korianderöl	17
Wachtelbrust Topinambur Kohljus	23
Dreierlei Lauch Natur Joghurt eingelegte Salzzitrone	18
Hirschcarpaccio Wachholdermayo eingelegte Karotten	23

HAUPTGANG

Steinpilzspaghetti Onsenei Herbsttrüffel	37
Schmorbratenravioli Artischocken Kartoffelcrunch	32
Fregola Sarda Variation vom Kürbis	28
Gebratene Entenbrust Süsskartoffel Pastinake	39
Geschmorte Kalbshaxe Spitzkohl Kalbsjus mit Mole	36
Gebratener Kabeljau Knoblauch Beurre Blanc Risotto	37

SÜSSES

Marronimousse Meringue Haselnussbrownie	14
Quitte Kamillenglacé Zitronenstreusel	14

4 Gänge Surprise 84 | 5 Gänge Surprise 98

Bitte teile uns mit, wenn Du Allergien oder Unverträglichkeiten hast.

Kalb, Rind, Hirsch - CH | Ente, Wachtel - FR | Fisch -CH/IS

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. in CHF

MENU

11.30 - 13.30 / 17.30 - 20.30

STARTERS

bread salted butter	5.5
salmon trout dill elderberry	24
pickled onion fennel puree coriander oil	17
breast of quail jerusalem artichoke cabbage sauce	23
three ways of leek nature yoghurt salt lemon	18
venison carpaccio juniper mayo pickled carrots	23

MAIN COURSE

spaghetti with mushrooms tempered egg truffle	37
ravioli with braised veal artichokes potato crunch	32
fregola sarda pumpkin variation	28
fried duck breast sweet potato parsnip	39
braised veal knuckle cabbage mole	36
fried cod fish garlic beurre blanc risotto	37

SWEETS

chestnut mousse meringue hazelnut brownie	14
quince camomile ice cream lemon sprinkles	14

4 course surprise 84 | 5 course surprise 98

Please let us know if you have any allergies or intolerances.

veal, beef, deer - CH | duck, quail - FR | fish - CH/IS

All prices include 7.7% VAT in CHF