



Vorspeisen

Nüsslisalat Waldpilze Rohessspeck Ingwer Dressing	14
Topinambursuppe Saucisson Buchweizen Walnussöl	11
Rindstatar Eigelb Schwarzer Knoblauch Zitrone	26

Hauptspeisen

Kalbssteak Bergkartoffel Sellerie Mangold Schwarze Nüsse	54
Pouletbrust Beluga Linsen Karotten Oberländer Trüffel	34
Schweizer Forellenfilet Venere-Reis Fenchel Zwiebel Bouillabaisse-Sauce	38
Feige-Ricottaravioli Schwarzwurzel Belper-Knolle Oberländer Trüffel	32

Dessert

Mille-Feuille Pistazie Karamell Kondensmilch	14
Hausgemachte Glace «pro Kugel» Blutorangesorbet Mangosorbet Kondensmilchglace	4.5

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Degustations-Menu

Starter

Topinambursuppe
Saucisson | Buchweizen | Walnussöl

Schweizer Forellenfilet
Fenchel | Zwiebel | Bouillabaisse-Sauce

Ochsenschwanzravioli
Oxtail | Dry Aged Rindshuft | Kräuterseitling

Kalbssteak
Sellerie | Mangold | Schwarze Nüsse

Mille-Feuille
Pistazie | Karamell | Schokolade

Friandises

3 Gang 75

4 Gang 85

5 Gang 95

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.