



\*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST  
ODER LASSEN SIE SICH POSITIV ÜBERRASCHEN!**

\*

**2 GÄNGE**  
78.– CHF

**3 GÄNGE**  
97.– CHF

**4 GÄNGE**  
116.– CHF

**5 GÄNGE**  
135.– CHF

\*

**MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN**  
185.– CHF

\*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/Region. Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt. Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



\*

## **DIE ERSTE VERFÜHRUNG**

\*

**Zweierlei von Saibling und Forelle**  
mit Bergamotte und Wirsing

\*

**Chinoise „Matthias“**  
\*

**Panettonemousse mit Alpkäse**  
und Ofenranden

\*



\*  
**DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG**  
\*

**Rindsconsommé mit gefüllten Crepes**  
und Gemüseharlekin

**Trüffelbrie Ravioli mit Selleriecreme**  
und Haselnüssen

**Gebrannte Mandeln Risotto**  
mit Bratapfel und Punsch



\*

## **DIE GROSSE VERFÜHRUNG**

\*

### **Filet Wellington**

mit Schalottenjus und Wurzelgemüse

\*

### **Luzis Kalbssteak mit Nusskruste**

Lauch und Orangengnocchi

\*

### **Confiert Zander mit Polenta**

Sauerkraut und Yuzubutter

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Dörraprikosen Marzipan Vacherin Glace**  
mit Vanille Zimtcreme

\*

**Pralinentörtchen im Baumkuchenmantel**  
mit Mandarinensorbet und Koriander Honigsauce

\*

**Variation von der Schokolade**

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*