



*

**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 möglich 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

*

Confierter Zander mit Polenta

Sauerkraut und Yzubutter

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Dörraprikosen Marzipan Vacherin Glace

mit Vanille Zimtcreme

*

Pralinentörtchen im Baumkuchenmantel

mit Mandarinsorbet und Koriander Honigsauce

*

Variation von der Schokolade

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*