*

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

*

Zwiebel Tarte Tatin mit Kalbstrockenfleisch
und Parmesancreme

*

Hirschburger im Brioche mit Wirsing
und Preiselbeerchutney

*

Knuspriger Alpkäse mit eingelegtem Kürbis
mit Portweinfeigen

*

Lila Misoxer Lachs mit Randen Apfelsalat
und eigenem Meerrettich

*

*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

Steinpilzsuppe unter der Blätterteighaube

*

Hirschbolo mit gebratenen Gnocchi
und Apfel Thymianschaum

*

Ravioli „ Pizzoccheri“

*

Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot

*

*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

Zander mit Zitronen Salbeirisotto
und Pastinaken

*

Heimisches Wild mit herbstlichen Beilagen

*

Rindsfilet mit getrüffeltem Kartoffelschaum
und Ofensellerie

*

Luzis Kalb mit dreierlei Mais
und BBQ Sauce

*

*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Zwetschgen Panna Cotta Vacherin Glace
mit Schoko Zimtsauce

*

Tonkabohnen Creme Brulée mit Traubensorbet
und Baumnuss Sablés

*

Kastanientörtchen mit Malagaeis
und Birnen

*

Mascarpone Amarettimousse mit Vanillesorbet
und Boskop Apfel

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*