



*

**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

*

**Zandersandwich mit Sanddorncreme
und Mandel Fencheleis**

*

**Randentartes mit Meerrettich Panna Cotta
und Baumnusspesto**

*

**Zweierlei vom Rind mit Pastinaken
und gebackenem Ei**

*



*
DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG
*

Riesling Vanillesüppchen
mit Seefisch Lauchröllchen

*

Castelmagnoravioli mit Honigkarotten
und fermentiertem Knoblauch

*

Erdnussrisotto mit Perlhuhnspiesschen
und Orangen Chilisauce

*



*
DIE GROSSE VERFÜHRUNG
*

Variation vom Kalb
mit Paprika Gersotto und Champignons

*

Saiblingsroulade mit Wirsing
Venerereis und Calamansisaucé

*

Rindsfilet mit Pistazienbernaise
und Dörrtomaten Gnocchi

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Dörraprikosen Quark Strudel
mit Amarettieis und Moccacreme

*

Schoko Tonkabohnen Parfait
mit Orangen und Japonais

*

Dessert „Elisa“

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*