



*

**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

*

Zandersandwich mit Sanddorncreme
und Mandel Fenchелеis

*

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 Calamansisauce

*

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

*