*

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

*

Lugnezer Saibling
mit Wurzelgemüsesalat, Wasabimayo und Ingwer

*

Kalbsspiesschen
mit Zwiebeltartes und Kümmelemulsion

*

Alpkäsefonduta
mit Knoblikrapfen, Rosenkohl und Grapefruits

*

*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

Osso Bucco Ravioli
mit Consommée und Röstschalotten

*

Kürbis Haselnuss Risotto
mit eingelegten Feigen und Nussbutterschaum

*

Pastinakencremesuppe
mit gebackenem Camembert und Sanddorn

*

*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

Zweierlei vom Rind

mit Sesam Casarecce und Karotten

*

Zander „sous vide“

mit Wirsingbällchen und Topinambur

*

Luzis Kalbs Cordon Bleu

mit zweierlei vom Sellerie

*

*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Apfeltartes
mit Panna Cotta Glace und Baumnusscaramel

*

Pistazien Creme Brulee
mit Dörraprikosensobet und Schokotörtchen

*

Weisses Moccaparfait
mit Orangen und gebrannten Mandeln

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*