



\*

**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**

\*

**Vitello Tonnato Matthias**

\*

**Tatare vom Lugnezer Saibling mit Fenchelsalat  
und Aprikosen Rosmarinecreme**

\*

**Falscher Thunfisch mit süss-saurem Gemüse  
und Avocado**

\*

**Carpaccio von Rind mit gebackenem Ei, Stangensellerie  
und Sauce Hollandaise**

\*



\*

## **DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG**

\*

**Weisswein Majoransuppe mit gefüllter Zucchini-  
blüte**  
und Chorizoschaum

\*

**Tomaten Mozzarella Ravioli mit Basilikumsauce**  
und kandierten Oliven

\*

**Cassis Vanillerisotto mit Burrata**  
und Estragonpesto

\*

**Pasta «Brunnen»**  
Überraschung nach Tagesangebot

\*



\*  
**DIE GROSSE VERFÜHRUNG**  
\*

**Misoxer Lachs im Cartoccio**  
\*

**Perlhuhn mit Venerereis**  
und Kokos Currygemüse  
\*

**Zweierlei vom Rind mit BBQ Risotto**  
und Ofenzucchini  
\*

**Luzis Kalbsteak mit Sauerrahmgnocchi**  
und Tomatensalat  
\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Aprikosentarte mit Vanille Krokantglace**  
und Schokosauce

\*

**Joghurt Limettenmousse mit frischen Beeren**  
und Minzsorbet

\*

**Stracciatellaparfait mit Nektarinenkompott**  
und Himbeercreme

\*

**Schoko Kirschendessert**

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*