



\*

**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**

\*

**Zweierlei von Seefisch „Spritz Style“**

\*

**Tomatentartes mit Burrataschaum  
und Basilikumsauce**

\*

**Tatare von Luzis Lachsschinken mit Kräuterpuffer  
und Apfelaioli**

\*



\*  
**DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG**  
\*

**Tomaten Vanillesuppe mit Pinienkernstrudel**  
und Heidelbeerpesto

\*

**Eierschwämmli Ravioli mit Schwarzer Knoblauchcreme**

\*

**Paprikarisotto mit Himbeer Panna Cotta**  
Rohschinken und Rosenöl

\*

**Pasta «Brunnen»**  
Überraschung nach Tagesangebot

\*



\*  
**DIE GROSSE VERFÜHRUNG**  
\*

**Confierter Misoxer Lachs mit Couscous  
und Tzatziki**

\*

**„Cesars Perlhuhn“**

\*

**Rindsfilet vom Green Egg mit Pfirsichrisotto  
mit Kaffee Pfefferjus**

\*

**Vitello al Limone mit Zucchiniravioli  
und Datteltomaten**

\*



\*

## **DIE LETZTE VERSUCHUNG**

\*

**Peche Melba 2.0**

\*

**Mirabellentartes mit Krokanteis  
und Matchasauce**

\*

**Heidelbeer Limetten Vacherin Glace  
mit Pistaziencreme**

\*

**Schoko Zwetschgentiramisu  
mit Malagaeis**

\*

**Hausgemachte Eis und Sorbets**

\*

**Ausgesuchte Käse aus der Region**

\*