



*

**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

*

Tatare vom Lugnezer Saibling

mit Apfel Meerrettichcreme und Randenchips

*

Paprikaburger mit Roastbeef

und Frühlingssalat

*

Alpkäsemousse mit Buchenweizencracker

grünen Spargeln und Himbeervinaigrette

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

Bärlauchravioli mit Lachsschinkenstroh

Karottenchutney und Zitronensauce

*

Pikante Süsskartoffelsuppe mit Fetastrudel

und Sesamcreme

*

Rhabarber Ingwerrisotto mit Maispoularde

und Mandeln

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

Zweierlei von Luzis Kalb

mit Humus und roten Zwiebeln

*

Zander auf Mönchsbart

mit Dörrtomatenpesto und Fregola Sarda

*

Rindsfilet mit geröstetem Blumenkohl
und Taleggiorisotto

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Elviras Cremeschnitte

*

**Holunderblüten Limettenmousse mit Rhabarber
und Pistazienmeringues**

*

**Schoko Giandujatörtchen mit Baileyseis
und Bananen**

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*