

So funktioniert's:

All unsere Gerichte können individuell als Tellergericht oder aber als «Shareable» - zum Teilen also - geordert werden.
Wir verzichten dabei auf die klassische Unterteilung nach Vorspeise und Hauptgang, wir geben auch keine Reihenfolge vor.
Sie können einzeln oder gemeinsam bestellen, es stehen Ihnen sowohl grosse als auch kleine Portionen zur Auswahl und Sie bestimmen die Reihenfolge.
Viel Spass!

SHAREABLES

1 Blattsalat / gelbe Pfirsich / Haselnuss

Blattsalat / frische gelbe Pfirsich / gepickelter Romanesco / karamellierte Haselnüsse
15 | 22

2 Tomaten / Burrata / Basilikum

FrISChe Kirschtomaten / getrocknete Kirschtomaten / Burratacreme / Basilikumsorbet / Tomatensud
19 | 28

3 Rind / Teriyaki / Buchenpilz

Rindstatar an Teriyakimarinade / Wasabi-Eigelbcreme / sautierte Buchenpilze / eingelegter Ingwer
25 | 39

4 Forelle / Dill / Fenchel

Mousse aus geräucherter Forelle / marinierter Fenchel / Dillgel / Meerrettich-Crumble
22 | 32

5 Spaghettini / Amalfi-Zitrone / Erbse

Hausgemachte Spaghettini / Salzzitrone / Erbsencreme / fermentierter Knoblauch / Baumnüsse / Pecorino
 auf Wunsch auch vegan
22 | 32

6 Wassermelone / Feta / Kichererbsen

Grillierte Wassermelone / abgeflämmt Feta / Falafel / Baba Ganoush / Tzatziki-Schaum
22 | 36

7 Poulet / Risotto / Sellerie

Pouletroulade / Safranrisotto / Stangensellerie / glasierte Pfälzerkarotten
26 | 42

8 Rind / Süssmais / Peperoni

Shortrib vom Rind / Süssmais-Pancakes / Peperonata / BBQ Sauce
28 | 48

9 Wolfsbarsch / Oliven / Liebstöckel

Sautiertes Wolfsbarschfilet / hausgemachte Olivengnocchi / Frühsommer-Cassoulet / Krustentierschaum / Liebstöckelöl
29 | 52

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Herzoginkartoffeln / Artischockenpüree / glasierte Mini-Artischocken / Trüffeljus
58

11 Kalbskötlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / mediterranes Gemüse / Chimichurri
30 Minuten Wartezeit
auf Wunsch tranchiert zum Teilen

66

DEGUSTATIONSMENÜ

Ab zwei Personen verwöhnen wir Sie mit 10 Gerichten serviert in einem 5-gängigen Degustationsmenü.
So können Sie die Vielfalt unserer Karte, inklusive zwei Süssspeisen geniessen.
Als Weinbegleitung, bieten wir Ihnen den passenden Tropfen, um jedes Gericht voll um geniessen zu können.
Enthalten in der Weinbegleitung: 1dl Weisswein, 2dl Rotwein

Preis pro Person
105

Käse-Gang
18

Weinbegleitung
45

KÄSE & SÜSSES

12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney
18 | 28

13 Melone / Kalamansi / Matcha

Marinierte Melonenperlen / Matcha-Mousse / Melonensorbet / Kalamansi Curd
14

14 Schokolade / Sauerrahm / Cassis

Lauwarmes Schokoladenküchlein / Sauerrahmglace / Cassisbeeren / Rosmarin-Espuma
15

15 Brombeere / Vanille / Granny Smith

Bayrische Creme mit Vanille / Granny Smith-Gel / Brombeersorbet / Vanilleguetsli
16

16 Affogato nach Art des Hauses

Weisse Kaffeeiglace / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso
9.5

17 Hausgemachte Glace und Sorbet

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Tagesangebot
pro Kugel 4.5

FLÜSSIGES DESSERT

SÜSSWEIN

Les Domaines Rouvinez

AOC Valais, Sierre, Wallis

Grains Nobles Assemblage surmaturé Valais AOC

Spätlese, dichtes Gelb, Himbeeren, Quitten, kandierte Früchte

37.5 cl | 68

4 cl | 9.5

PORTO & SHERRY

Niepoort

Porto Dry White | 19.5°

4 cl | 8.5

Niepoort

Porto Tawny 10 years | 19.5°

4 cl | 9.5

Niepoort

Porto Tawny 20 years | 20°

4 cl | 11.5

Fernando de Castilla

Sherry Fino Classic Dry | 15°

4 cl | 9.5

Fernando de Castilla

Sherry Premium Cream | 17°

4 cl | 9.5