

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 Herbstlicher Blattsalat / Ei / Speck

Herbstlicher Blattsalat / French-Dressing / gehacktes Ei / sautierter Speck / Croutons
15 | 22

2 Spitzkabis / Senf / Birne

Marinierter Spitzkabis / Birnenkompott / Senf-Buttermilch / karamellisierte Baumnuss / Senf-Mayonnaise
22 | 28

3 Rind / Teriyaki / Buchenpilz

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

4 Matjes / Rande / Schnittlauch

Leicht gebeiztes Heringfilet / gepickelte Rande / Joghurt-Espuma / Schnittlauchsorbet / gerösteter Pumpernickel
25 | 39

5 Tagliatelle / Steinpilz / schwarzer Trüffel

Hausgemachte Tagliatelle / Brandy-Estragonsauce / sautierte Steinpilze / fein gehobelter schwarzer Trüffel
 auf Wunsch auch vegan
26 | 36

6 Hokkaido-Kürbis / Schwarzwurzel / Miso

Grillierter Hokkaido-Kürbis / gepickelte Butternuss-Ravioli / glasierte Schwarzwurzel / Federkohlpesto / Miso-Jus
22 | 36

7 Jakobsmuschel / Topinambur / Endivie

Sautierte Jakobsmuschel / gedünstete Venus- und Miesmuscheln / Topinamburpüree / Sous-Vide Endivie / Thymian-Beurre blanc
26 | 42

8 Rind / Süssmais / Peperoni

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

9 Hirsch / Rotkohl / Schupfnudeln

Sautiertes Hirschentrecôte / Rotkraut nach Rezept des Chefs / Schupfnudeln / Mirza-Apfel / Wildjus
29 | 52

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Knuspriger Polentariegel / Pastinaken-Dreierlei / Cranberry-Portweinjus
58

11 Kalbskotlette «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 geniessen zu können.
Enthalten in der Weinbegleitung: 1dl Weisswein, 2dl Rotwein

Preis pro Person
110

Käse-Gang
18

Weinbegleitung
45

KÄSE & SÜSSES

12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / Früchtebrot / Chutney
18 | 28

13 Quitte / Honig / Wybeeri

Honig-Wybeeri-Kuchen / Quittensorbet / Quittenkompott / Quarkmousse / Wybeercreme
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