

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 Winterlicher Blattsalat / Ei / Speck

Winterlicher Blattsalat / French-Dressing / gehacktes Ei / sautierter Speck / Croutons
16

2 Rande / Estragon / Mango

Geschmorte Rande / Randengelée / Sérac / Mangogel und -würfel / Estragoncrumble / geröstete Pinienkerne
25

3 Rauchlachs / Kerbel / Bierrettich

Rauchlachsmousse / Bierrettich-Apfelsalat / Kerbelpüree / Kräuterjoghurtsauce / Knäckebrot
27

4 65°C Ei / Zwiebel / Kräuterseitlinge

Ei vom Hof Holderbrunnen / Zwiebelpüree / sautierte Kräuterseitlinge / geblähte Perlzwiebeln / gepickelte Chioggia Rande
24

5 Rind / Pink Grapefruit / Sellerie

Dünn aufgeschnittenes Teriyaki Rindsfilet / Sesam / Grapefruitfilet / Selleriepüree und Stroh / karamellisierte Erdnüsse
29 | 43

6 Orecchiette / Blumenkohl / Rotwein

Hausgemachte Orecchiette / Blumenkohlpüree und frittiert / Rotweinreduktion / Rauchmandel / Brunnenkresse
26 | 36

7 Jakobsmuschel / Topinambur / Endivie

Sautierte Jakobsmuschel / gedünstete Venus- und Miesmuscheln / Topinamburpüree / Sous-Vide Endivie / Thymian-Beurre blanc
29 | 43

8 Ente / Petersilienwurzel / Maisgriessknödel

Sautierte Entenbrust / konfierte Ente / Petersilienwurzelpüree / geblähter Lauch / Maisgriessknödel / Pflaumenjus
29 | 49

9 Schwein / Champignon / Mangold

Geschmortes Schweinsbäggli vom Napf / Capuns / Pilzcassoulet / Knochenmarkemulsion
51

10 Swiss Black Angus Rindsfilet 180g

Knuspriger Polentariegel / Pastinaken-Dreierlei / Cranberry-Portweinjus
62

11 Kalbskotlette «Tomahawk» ca. 370g

Pommes Allumettes / winterliches Cassoulet / Sanddornjus / Kräuterbutter
30 Minuten Wartezeit
auf Wunsch tranchiert zum Teilen
70

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
130

Käse-Gang
21

Weinbegleitung
48

KÄSE & SÜSSES

12 Käse ab Wagen

Käse vom Chäsueb / hausgemachtes Früchtebrot / Chutney
21 | 31

13 Valrhona-Schokolade / Haselnuss / Blutorange

Dunkles Schokoladenküchlein / Blutorangenfilets / Haselnussglace / weisses Schokoladenmousse
15

14 Blätterteig / Birne / Vanille

Warme Birnenjalousie / Bratbirnensorbet / Vanillesauce
15

15 Lebkuchen / Kumquat / Schokolade

Lebkuchen-Rahmgefrorenes / Mascarponecreme / Schokoladengel / Lebkuchenbiskuit / glasierte Kumquats
15

16 Affogato nach Art des Hauses

Weisse Kaffeeiglaze / Rahm / übergossen mit einem heissen Espresso
9.5

17 Hausgemachte Glace und Sorbet

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser aktuelles Tagesangebot
pro Kugel 5.5

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

AFTER DINNER DRINK

Espresso Martini

Vodka, Kaffeelikör, Espresso

16

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