



*

**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

*

Röllchen vom Lugnezer Saibling

mit Randen Meerrettichcreme und Sauerkraut

*

Tatare vom marinierten Hirsch

mit Liebstöckelschaum und Versamer Wachtelei

*

Variation vom Kürbis

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

Wildravioli

mit Preiselbeeren und Federkohl

*

Taleggio Blaukrautrisotto

mit Baumnussflan

*

Steinpilzcremesuppe

mit Blätterteighaube

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

Heimisches Wild

mit herbstlichen Beilagen

*

Misoher Lachs vom Green Egg

mit Buchweizenpaccheri und Wirsing

*

Zweierlei von Luzis Kalb

mit Apfelrisotto und Mais

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Gravensteinerstrudel

mit Malagaeis und Amaretti Caramelcreme

*

Moscatoabbayon

mit Americanotraubeneis und Schokobaumnusstörtchen

*

Kastanientiramisu

mit Zwetschgensorbet und Giandujasauce

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*