



*

**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 geräuchertem Saibling mit Topinamburküchlein
und Apfel Meerrettichcreme

*

Steinpilzquiche mit Lachsschinken vom Kalb
und getrüffelem Sellerieschaum

*

Alpkäsefonduta mit gepickeltem Gemüse
und Gnocco Fritto

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

Kürbis Tonkabohnensuppe mit Blaukrautstrudel
und Amarettipesto

*

Carbonara Raviolone
mit Pastinaken Zitronencreme

*

Birnen Baumnussrisotto
mit Valser Camembert und Preisbeerschaum

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

**Zweierlei vom Rind mit Petersilienwurzel
und Rotweinzwiebeln**

*

**Luzis Kalbssteak mit Quittenrisotto
und Pistazienkarotten**

*

**Gebratener Zander mit Wirsingroulade
und geräucherter Paprikacreme**

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Boskopstrudel mit Pinienkerneis
und Caramel Calvadossauce

*

Nocinosabayon mit Baumnusskrokanteis
und Schokotörtchen

*

Vanille Panna Cotta mit Quittensorbet
und Pistazienmoos

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*