

MENU / À LA CARTE

Stellen Sie sich Ihr Menu zusammen. Jedes Element können Sie einzeln wählen oder zu einem 4- bis 6-Gang-Menu zusammenstellen.

SURPRISE MENU

von Chef Adrian Bühler

6-Gang-Menu 127.-
8-Gang-Menu 145.-

WEINBEGLEITUNG

von Sommelier Ramon Meyer

6-Gang-Menu 72.-
8-Gang-Menu 96.-

VEGETARISCHES MENU

Wir bringen Ihnen gerne unsere spezielle Karte.

GLASWEISE WEINBEGLEITUNG AUF EMPFEHLUNG

3 Gläser 42.-
4 Gläser 52.-
5 Gläser 60.-

VORSPEISE

TACO

Rind CH
Mais
Avocado
Chili

29.-

9 PILZE

CH

Vadouvan
Ananas
Broccoli

26.-

LACHSFORELLE

CH
Vadouvan
Ananas
Broccoli

26.-

SUPPE

KÜRBISSUPPE

Vanille
Birne

16.-

CHAMPAGNER-SUPPE

Schweizer Seekrebs
Traube
Safran

16.-

ZWISCHENGANG

SCHWEIZER WILDFANG-ZANDER

Sojabohne
Gurke, Apfel
Estragon

36.-

BLUMENKOHL

Joghurt
Ingwer
Chili
Kurkuma

32.-

EI & HUHN

CH
Artischocke
Olive
Rollgerste

34.-

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Nordostatlantik
Passionsfrucht
Mandel, Romanesco
Spinat, Basilikum

36.-

HAUPTGANG

RIND CH

Rindersalami CH
Feige
Rande
Fenchel

58.-

REH CH

Pilz
Karotte
Weizen
Dattel

62.-

KALB «NOSE TO TAIL» CH

Nüsslisalat
Zwiebel
Meerrettich

58.-

ENTE

Frankreich
Wurzelgemüse
Kohl
Nuss
Quitte

59.-

DESSERT

KÄSETELLER

Städtlichäsi
Lichtensteig

16.-

BOLIVIA SCHOKOLADE

Banane
Sesam
Miso

16.-

UVA AMERICANA

Farina Bona
Grappa

16.-

HERBSTWALD

Pilz
Marroni
Birne

16.-

4-GANG 98.-



6-GANG 137.-



5-GANG 120.-



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über allergene Zutaten.

GROSSES PIÈCES

Die Grosses Pièces werden in zwei Etappen serviert. Den ersten Gang tranchieren wir mit Beilagen und Saucen Ihrer Wahl bei Ihnen am Tisch. Wenn gewünscht, wird der zweite Gang von der Küche mit überraschenden Beilagen serviert.

Die Empfehlungen vorweg verkürzen die Wartezeit während Ihr Grosse Pièce im Ofen auf seine optimale Garstufe gebraten wird.

SALAT

SALAT SHAKER

Kerne
Crouton
Karotte
Stangensellerie

NÜSSLI SALAT

Eigelb
Kartoffel
Schwarzwurzel

SUPPE

KÜRBISSUPPE

Vanille
Birne

CHAMPAGNER-SUPPE

Schweizer Seekrebs
Traube
Safran

Ab 2 Personen

FLEISCH

CHÂTEAUBRIAND

CH
Doppeltes Rindsfilet

BIFTECK DE FLANC

CH
Angus Flanksteak

SELLE DE CHEVREUIL

CH
Rehrücken

ENTRECÔTE DOUBLE

CH
Doppeltes Rindsentrecôte

SAUCE

Kalbsjus

Béarnaise

Brat-kartoffel

Safran-risotto

Spätzli

Rotkraut

Gemüse

BEILAGE

SORBET / GLACE

GETREIDE-GLACE

UVA AMERICANA SORBET

GERÖSTETE BANANE-KARDAMOM-SORBET

BOLIVIA SCHOKOLADEN-GLACE

PREISE



78.- / Person

Alle Preisangaben in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Euro-Berechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Reception.

September 2018