HERZLICH WILLKOMMEN

Daniele und Leandro möchten Sie mit auf eine kulinarische Reise nehmen – eine Reise, inspiriert von der Saison, der Natur und unserer Leidenschaft für gutes Handwerk.

Unser Menü bildet das Herzstück unserer Küche. Mit jeder Saison entsteht eine neue Zusammenstellung, die sich im Einklang mit den Jahreszeiten verändert und Raum für neue Ideen, Aromen und Überraschungen schafft.

Jeder Gang erzählt seine eigene Geschichte und lädt dazu ein, Vertrautes neu zu entdecken.

Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich überraschen.

Schön, dass Sie heute bei uns sind.

Daniele Tortomasi
Küchenchef

Leandro Feusi
Betriebsleiter

DEGUSTATIONSMENÜ

BACHSAIBLING AUS BREMGARTEN

Blutorangen-Zwetschgen-Emulsion | Kohlrabi | Meerrettich | Timutpfeffer | Kamille

blood orange and plum emulsion | kohlrabi | horseradish | timut pepper | chamomile

KÜRBIS-GNOCCHI

Vadouvan-Sauce | piemontesische Haselnuss | Kürbis | Périgord-Trüffel

vadouvan sauce | Piedmont hazelnut | braised pumpkin | Périgord truffle

ZUGER FELCHEN GRENOBLER ART

Sauerteig-Beurre-blanc | Salzzitrone | Petersilienpüree | Artischocke

sourdough beurre blanc | preserved lemon | parsley purée | artichoke

SOUFFLIERTE WACHTEL

Piment-d'Espelette-Sauce | Nashi-Birne | Safranpolenta | Pistazie

Espelette pepper sauce | nashi pear | saffron polenta | pistachio

BANANENSPLIT EMILIA

Bananen-Tonkabohnen-Crèmeux | Nussbutter-Glace | Salzkaramell | Clementine

banana and tonka bean crémeux | brown butter ice cream | salted caramel | clementine

3 Gänge 89.-
5 Gänge 128.-

DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH

BÜFFELMOZZARELLA-SOUFFLÉ

Gelierter Holunderblütensud | Aloe vera | fermentierte Aprikose | Hokkaido-Kürbis

gelled elderflower infusion | aloe vera | fermented apricot | hokkaido pumpkin

KÜRBIS-GNOCCHI

Vadouvan-Sauce | piemontesische Haselnuss | Kürbis | Périgord-Trüffel

vadouvan sauce | Piedmont hazelnut | braised pumpkin | Périgord truffle

WALDPILZESSENZ

Konfiertes Eigelb | Pilzsalat | Muskatblütenschaum

confit egg yolk | mushroom salad | mace foam

AUBERGINEN-TARTE

Ricottacreme | Marsala-Zabaione | karamellisierter Blätterteig | gelbe Tomatensauce

ricotta cream | marsala zabaglione | caramelised puff pastry | yellow tomato sauce

BANANENSPLIT EMILIA

Bananen-Tonkabohnen-Crèmeux | Nussbutter-Glace | Salzkaramell | Clementine

banana and tonka bean crémeux | brown butter ice cream | salted caramel | clementine

3 Gänge 89.-
5 Gänge 128.-

VORSPEISEN

BACHSAIBLING AUS BREMGARTEN

Blutorangen-Zwetschgen-Emulsion | Kohlrabi | Meerrettich | Timutpfeffer | Kamille
blood orange and plum emulsion | kohlrabi | horseradish | timut pepper | chamomile 26.-

BÜFFELMOZZARELLA-SOUFFLÉ

Gelierter Holunderblütensud | Aloe vera | fermentierte Aprikose | Hokkaido-Kürbis
gelled elderflower infusion | aloe vera | fermented apricot | hokkaido pumpkin 22.-

TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND

Zitronengrasmarinade | Jalapeño-Gel | Crème Normande | Engelshaar
lemongrass marinade | jalapeño gel | crème normande | angel hair 26.-

SAFRAN-CHICORÉE

Ajo-Blanco-Sauce | gegrillte Ananas | Dillsorbet
ajo blanco sauce | grilled pineapple | dill sorbet 18.-

ZWISCHENGÄNGE

KÜRBIS-GNOCCHI

Vadouvan-Sauce | piemontesische Haselnuss | Kürbis | Périgord-Trüffel
vadouvan sauce | Piedmont hazelnut | braised pumpkin | Périgord truffle 28.-

JAKOBSMUSCHEL-NOCKEN

Zitronenpfeffersauce | glasierte Edamame-Bohnen | weisse Mandel
lemon pepper sauce | glazed edamame beans | white almond 22.-

WALDPILZESSENZ

Konfiertes Eigelb | Pilzsalat | Muskatblütenschaum
confit egg yolk | mushroom salad | mace foam 18.-

WEIDE & WALD

SOUFFLIERTE WACHTEL

Piment-d'Espelette-Sauce | Nashi-Birne | Safranpolenta | Pistazie
Espelette pepper sauce | nashi pear | saffron polenta | pistachio 48.-

REH & WILDHASE "LIÈVRE À LA ROYALE"

Preiselbeer-Jus | Foie gras | Kürbis-Gnocchi | Topinambur | Périgord-Trüffel
lingonberry jus | foie gras | pumpkin gnocchi | Jerusalem artichoke | Périgord truffle 58.-

GESCHMORTES RINDSBÄCKCHEN

Jus braisé | Wagyu-Zunge | Süsskartoffel-Mille-feuille | Waldpilze
braised jus | wagyu beef tongue | sweet potato mille-feuille | wild mushrooms 52.-

LACKIERTES HIRSCHKALB

Americano-Traubenjus | Sellerie-Trüffel-Salat | junger Spinat | cremiger Kartoffelstock
americano grape jus | celeriac and truffle salad | young spinach | creamy mashed potatoes 46.-

ZUSÄTZLICH GEBRATENE ENTENLEBER +12.-
additional pan-fried duck liver

WASSER

ZANDER “LAGO MAGGIORE”

Champagnersauce | Basilikumspinat | Escabeche-Muscheln | Fingerlimetten
champagne sauce | basil spinach | escabeche mussels | finger limes 46.-

ZUGER FELCHEN GRENOBLER ART

Sauerteig-Beurre-blanc | Salzzitrone | Petersilienpüree | Artischocke
sourdough beurre blanc | preserved lemon | parsley purée | artichoke 42.-

ALPENLACHS “LOSTALLO”

Senfsaat-Dill-Jus | Gartengurken | gefüllte Kartoffeln | Meeresspargel
mustard seed and dill jus | garden cucumbers | stuffed potatoes | sea asparagus 44.-

FELD

AUBERGINEN-TARTE

Ricottacreme | Marsala-Zabaione | karamellisierter Blätterteig | gelbe Tomatensauce
ricotta cream | marsala zabaglione | caramelised puff pastry | yellow tomato sauce 32.-

GESCHMORTE RANDE

Reduzierter Pilzrahm | Süsskartoffel-Mille-feuille | Tamarindenglace
reduced mushroom cream sauce | sweet potato mille-feuille | tamarind glaze 34.-

DEKLARATION

FLEISCH

Schweiz

Rind | Hirsch

Österreich

Reh

Frankreich

Wildhase | Wachtel | Foie Gras

FISCH

Schweiz

Bachsaibling | Felchen | Lachs | Zander | Forellenrogen | Saiblingsrogen

Frankreich

Jakobsmuschel | Miesmuschel

Nordostatlantik FAO 27

Schwertmuschel | Herzmuschel | Entenmuschel

BROT & BACKWAREN

Schweiz

Madeleines | Malzbrot | Brioche | Sauerteigbrot

Vereinigte Arabische Emirate

Kadayıf

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.