

VORSPEISEN | STARTERS

SAFRAN-CHICORÉE

Ajo-Blanco-Sauce | gegrillte Ananas | Dillsorbet

ajo blanco sauce | grilled pineapple | dill sorbet

18.-

BACHSAIBLING AUS BREMGARTEN

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

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

26.-

TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND

Zitronengrasmarinade | Jalapeño-Gel | Crème Normande | Engelshaar

lemongrass marinade | jalapeño gel | crème normande | angel hair

26.-

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

AUBERGINEN-TARTE

Ricottacreme | Marsala-Zabaione | karamellisierte Blätterteig | gelbe Tomatensauce

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

32.-

ZUGER FELCHEN GRENOBLER ART

Sauerteig-Beurre-blanc | Salzzitrone | Petersilienpüree | Artischocke

sourdough beurre blanc | preserved lemon | parsley purée | artichoke

42.-

GESCHMORTES RINDSBÄCKCHEN

Jus braisé | Wagyu-Zunge | Süsskartoffel-Mille-feuille | Waldpilze

braised jus | wagyu beef tongue | sweet potato mille-feuille | wild mushrooms

52.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

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