



Oktober/November 2023

UNSER GENUSSMENÜ

Ceviche, schwarzer Seehecht,
Avocado, rote Zwiebel, Ananas

Kürbis, gebeizter Hirsch,
Curry, Kernöl

Heilbutt, Sauerkraut,
Lattich, Haselnuss

Ravioli, Blutwurst, Wirsing,
Apfel, Zwiebel

Rehentrecôte, Brotknödel,
Rotkohl, Kastanien

oder

Kalbshaxe, Polenta,
Steinpilz, Rotkohl

Käsevariation von Willi Schmid mit Panforte

Feigen, Baumnuss, Tonkabohne

3 Gänge 130 / 4 Gänge 145 / 5 Gänge 160 / 6 Gänge 175 / 7 Gänge 190

Komplette Weinbegleitung 110

Unsere Genussmenüs starten in Wohlfühlportionen ab drei Gängen bis sieben Gängen,
welche mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden

Bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.



Oktober / November 2023

UNSER VEGETARISCHES GENUSSMENÜ

Artischocken, Ziegenfrischkäse
Oliven, Schwarze Nüsse, Apfel

Wildkräutersuppe,
Saisonpilze, Sauerrahm

Basilikum Fagottini,
Tomaten, Burrata

Zucchinitarte, Auberginen,
Parmesan, Thymian

Gebratene Polenta, Steinpilze,
Baumnuss, roter Chicorée

oder

Schwarzer Seehecht, Reis
Bohnen, Pflaumen, Rettich

Käsevariation von Willi Schmid mit Panforte

Knödel, Zwetschgen, Pekannuss

3 Gänge 130 / 4 Gänge 145 / 5 Gänge 160 / 6 Gänge 175 / 7 Gänge 190

Komplette Weinbegleitung 110

Unsere Genussmenüs starten in Wohlfühlportionen ab drei Gängen bis sieben Gängen,
welche mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden

Bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.