

VORSPEISEN

ENTENLEBERTERRINE

QUITTENGELEE, KÜRBIS CHUTNEY, SALZSCHOKOLADE, BRIOCHE

FR.42

CEVICHE VON DER BIO-LACHSFORELLE AUS ZWEISIMMEN

SÜSSKARTOFFELWÜRFEL, ROTE ZWIEBEL, CHILI, KORIANDERSORBET, LIMETTE

FR.37

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

ROTKOHLFLAN, ROTKOHLSALAT, WALNÜSSE,
PREISELBEEREN, TOMME DE ROUGEMONT

FR.34

SIMMENTALER KALBS-TARTAR

OSCIÈTRE KAVIAR, SCHÖNRIEDER SAUERRAHM, RUCOLA, MULTIKORN-TOAST

FR.62

LEICHT PIKANTE CURRYSUPPE

WASABI-MAYONNAISE, GARNELEN-WANTAN, ERDNÜSSE

FR.27

VEGETARISCH

STEINPILZ-BERGMÄSE-RAVIOLI

SCHALOTTENCONFIT, GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN

VORSPEISE FR.30/ FR.40

GESCHMORTER CHICORÉE

ORANGENRISOTTO, VEGANE JUS, BELPER KNOLLE, TOMATEN

VORSPEISE FR.29/ FR.39



FISCHGERICHTE UND KRUSTENTIERE

ZANDER „LAGO MAGGIORE“

CHORIZO CRUMBLE, WEISSWEINSAUCE, RUCOLA, SCHORLESPLÄTZCHEN

FR.64

BIO-FORELLEN-FILET AUS ZWEISIMMEN

ZITRONENKRUSTE, SELLERIEMOUSSELINE, OLIVENARANCINI, ZITRONENSAUCE

FR.63

POSCHIERTER HUMMER

ROSENKOHLBLÄTTER, KRUSTENTIER-ESPUMA, ROSENKOHLCRÈME, GNOCCHI

VORSPEISE FR.67 / FR.97

FLEISCHGERICHTE UND GEFLÜGEL

LAMM KARREE VON DER ALP „OBERE GELTEN“

TOPINAMBUR CREME, SCHWARZWURZELN, SÜSSHOLZJUS,
KÜRBIS, SCHWARZER KNOBLAUCH

FR.74

SIMMENTALER RINDS FILET

WURZELGEMÜSEPERLEN, LAUCHSTROH, KARTOFFEL TIAN,
RAUCHPFEFFER-BALSAMICO JUS

FR.82

TAUBENBRÜSTCHEN

PÉRIGORD TRÜFFEL, KARTOFFELSOUFFLÉ, ARTISCHOCKENBÖDEN, TRÜFFELJUS

FR.79

