

VORSPEISEN

CHF

CANNELLONI VOM GEISSMILCHFRISCHKÄSE

ZWEIERLEI RÜEBLI, NUSSHIPPE, BITTERORANGENSUD
KRÄUTERÖL UND SPROSSEN, ZWERGORANGEN

23.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

STEINPILZEIS, WACHS-WACHTELEI, KAPERNÄPFEL,
SARDELLENCRÈME, PUMPERNICKELEERDE,
PARMESAN-TRÜFFELCRACKER, MICROGREENS
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE

70 G 27.00
130 G 36.50

SYMPHONIE VOM QUELLPARK KUNDELFINGERHOF

REGENBOGEN- & LACHSFORELLE, BOUILLON, TERRINE, GEBEIZT,
SAFRAN, GRÜNER MEERRETTICH KNUSPER, FEDERKOHLE,
WURZELGEMÜSE, FENCHEL UND SESAM

27.50

GRILLIERTER BLUMENKOHL

RANDEN DRESSING, KAMELLISIERTE BAUMNUSS, NÜSSLISALAT
CHIP & GEL VON BÜNDNER WILLIAMS BIRNEN

18.50

LAMMRÜCKEN AUS FRAUENKIRCH GEBEIZT MIT

KAFFEE, SAUERKIRSCHEN, KÜRBIS, PASTINAKE, QUITTE
MICROGREENS UND QUINOA KNUSPER

27.50

GETRÜFFELTE LINGUINE

IM PARMESANSCHAUM MIT FRISCH GEHOBELTEM
SCHWARZEM HERBSTTRÜFFEL AUS UMBRIEN

½ 29.50 37.00

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS

MIT BALSAMICO KAVIAR, KANDIERT UND KONFIERTEM KÜRBIS,
ESTRAGON GELÉE

14,50

ESSENZ VOM HEIMISCHEN GÜGGELI

STRUDEL, RÜEBLI, LAUCH, SELLERIE, ZWIEBELPULVER UND KRÄUTER

14.50

MARRONI-SCHAUMSÜPPCHEN MIT

SCHOKOLADE, VANILLE, ROSENKOHL, CHAMPIGNONS & PORTWEIN 14,50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE ANNETT RIECK

HAUPTGÄNGE

CHF

SCHWARZER VENERE RISOTTO



MIT KNUSPRIGER SÜSSKARTOFFEL, SÜSS-SAUER EINGELEGTEM KÜRBIS,
GERÖSTETEN MANDELN, PASSIONSFRUCHT, ZWERGORANGEN

28.00

POCHIERTES RÖLLCHEN VOM SCHWEIZER ALPENZANDER

GEFÜLLT MIT KRÄUTER LACHSFARCE, CHAMPAGNER KAVIARSAUCE,
BLAUER KARTOFFELSTOCK, KNUSPRIGEM FEDERKOHL, KAMBERKREBS

46.50

SOUS-VIDE GEGARTES LACHSFILET AUS LOSTALLO

AN ERBSEN- MINZENPÜRÉE, KONFIERTE KARTOFFELN,
GEBRATENEM PAK CHOI, AFFILA KRESSE & SESAM

39.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

ROSA, GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

AN MAIENFELDER ROTWEIN JUS, ROSENKOHLPÜRÉE, KÜRBIS GNOCCHI
PILZSTRUDEL, GEL UND CHIP VON RHEINTAL BIRNEN

48.50

KROSS, GEBRATENE SCHWEIZER ENTENBRUST

SANDDORN JUS, STECKRÜBEN KARTOFFELSTAMPF, ROTER & GELBER
RANDENGEL, CHIOGGIA RANDENCHIP, KERBELWURZEL,
ORANGE, VENEKRESSE

42.50

SCHWEIZER RINDERFILET «ROSSINI» (160G)

ROSA GEBRATEN, GÄNSESTOPFLEBER, TRÜFFEL, PORTWEINJUS,
GEMÜSE BÂTONNETS, KARTOFFEL-LASAGNE

59.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN SCHINKEN GEFÜLLT,
KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE
PREISELBBEREN UND ZITRONENGARNITUR

1/2 38.50 48.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

MACAIREKARTOFFELN, CHAMPIGNONS- KRÄUTERRAHMSAUCE,
FRISCHES MARKTGEMÜSE

1/2 35.50 46.50

RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS
UND DREIERLEI RANDEN

1/2 34.50 45.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜRÉE, ZWIEBEL UND ÄPFEL

1/2 27.00 35.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE ANNETT RIECK