

MENU D'HIVER



AMUSE BOUCHE

REHCARPACCIO

HASELNUSSVINAIGRETTE, REHPRALINÉ, BRUNNENKRESSE, PORTULAK

STEINPILZ CAPPUCINO

BÜNDNER SPECK, BERGKÄSE-BLÄTTERTEIGSTANGE

HASENFILET IM MONSTEINER SPECKMANTEL

RÜEBLIPÜRÉE, WACHOLDERJUS, QUITTEN, BUCHENPILZE,
ROTE ZWIEBELN, ROSENKOHL

KABELJAU

PERNODSCHAUM, RANDEN, JUNGE KARTOFFELN,
SCHWARZWURZELN, ROMANESKO

LAMMENTRECÔTE IM PISTAZIENMANTEL

COUSCOUS, MANDELN, GETROCKNETE APRIKOSEN,
AUBERGINEN, PEPERONI, JOGHURT

DALLENWILER ZIEGENKÄSE CHEESECAKE

WILLISAUER RINGLI, HONIG, NÜSSLI, BAUMNÜSSE, BALSAMICO

SCHOKOLADEN BIRNEN FUSEAU

SCHOKOLADEN SPONGE, MARRONI-BIRNEN GELÉE, DUNKLE SCHOKOLADE,
COGNAC, MARRONI CREMEUX, BIRNENSORBET

FRIANDISES

3 GÄNGE 59.00 CHF

4 GÄNGE 70.00 CHF

5 GÄNGE 81.00 CHF

6 GÄNGE 92.00 CHF

7 GÄNGE 103.00 CHF

DIE GÄNGE KÖNNEN AUCH À LA CARTE BESTELLT WERDEN. PREISE AUF ANFRAGE.

Preise in Franken inkl. MwSt. (11/2019)

Küchenchef: Sebastian Pappe, Sous-Chef : Steve Birnbaum, Chef de Service: Zsuzsanna Fekete
Gerne kochen wir auch laktosefrei, glutenfrei oder salzarm. Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.