

degustations-menü

sanft gebeizter saibling

gurken-wasabi-stew – gelierte melone

MARINATED CHAR

CUCUMBER-WASABI STEW – JELLIED MELON

* * * * *

pfifferlings-symphonie

mousseline von gerösteten auberginen – halbgetrocknete tomaten – basilikum

SYMPHONIE OF CHANTERELLES

CREAM OF ROASTED EGG PLANT – HALF DRIED TOMATOES – BASIL

* * * * *

filet vom schwarzen seehecht

italienisches gemüse – zitronensauce – kandierte orangen

FILLET OF BLACK HAKE

ITALIAN VEGETABLES – LEMON SAUCE – CANDIED ORANGE

* * * * *

medaillons vom sommerreh

eingelegte kirschen – selleriepüree – purple-knusper – liebstöckel
butterspätzli

MEDALLIONS OF SUMMER VENISON

PICKLED CHERRIES – CELERY PUREE – PURPLE CRISPS – LOVAGE

BUTTER SPAETZLE

* * * * *

auswahl unserer rohmilchkäse

SELECTION OF RAW MILK CHEESE

* * * * *

himbeeren und holunderblüten

RASPBERRY AND ELDER FLOWER

* * * * *

friandises

(NUR ABENDS, BESTELLUNG BIS 20.30 UHR MÖGLICH | FOR DINNER ONLY, LAST ORDER UNTIL 8.30 P.M.)

komplettes menü COMPLETE MENU	CHF 155.–
komplettes menü in mini-portionen COMPLETE MENU IN MINI-PORTIONS	CHF 145.–
5 wahlgänge 5 COURSES OF CHOICE	CHF 145.–
4 wahlgänge 4 COURSES OF CHOICE	CHF 130.–
weinbegleitung, 6 gläser MATCHING WINES, 6 GLASSES	CHF 90.–