

Winter - Menü

kreiert von Michael Gfeller

Sautiertes Kaninchenfilet im rosa Pfeffermantel
serviert mit Brüsseler - Salat
an Baumnussdressing
und mariniertem Randen - Carpaccio

Raffinierte Sellerie - Apfelschaumsuppe

Sous - vide gegartes Bio Lachs - Filet
an Limetten - Beurre blanc
und Wacholder - Couscous

Rosa gebratene Entenbrust
mit Rotweinglasur und kräftigem Gewürzjus
kombiniert mit Topinambur
und buntem Marktgemüse

Reichhaltige Käseplatte

Leichter Orangen - Cheesecake
mit Grand Marnier - Gelee
dazu erfrischendes Campari - Sorbet
und marinierte Rosmarin - Orangen

Ganzes Menü Fr. 92.- mit Weinbegleitung Fr. 134.50
ohne 3. Gang und Käse Fr. 74.- mit Weinbegleitung Fr. 100.-

Leue - Menü

kreiert von Andrea Felder

Bio Gravé Lachs und Rauchforelle
an Senf - Dill - Honigsauce
begleitet von mariniertem Kalbs - Carpaccio,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
dazu hausgemachte Brioche

Aromatische Topinambur - Rahmsuppe
mit Lamm - Ragout und Wurzelgemüse

Gedämpfte Seezungenröllchen im grünem Curryfond
mit Kokosmilch, Rüzbli und Fenchel
serviert mit gebackenen Crevetten - Kartoffelkugeln

Gebratenes Rindsfilet gewürzt mit Rotweinsalz und Pfeffer
gefüllt mit gebratener Entenleber
dazu Brotknödel mit Tonkabohnen,
Schwarzwurzel - Püree und buntes Wintergemüse

Reichhaltige Käseplatte

Zartschmelzendes Edelbitterschokoladen Parfait
mit Erdnüssen, Zitronen - Crumble
und Mango - Passionsfrucht - Quarkmousse

Ganzes Menü Fr. 95.- mit Weinbegleitung Fr. 138.50
ohne 3. Gang und Käse Fr. 76.- mit Weinbegleitung Fr. 102.-

Fisch - Menü

Bio Gravéed Lachs und Rauchforelle
an Senf - Dill - Honigsauce
begleitet von mariniertem Kalbs - Carpaccio,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
dazu hausgemachte Brioche

Raffinierte Sellerie - Apfelschaumsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Gedämpftes Seesungenröllchen
im grünem Curryfond
mit Kokosmilch, Rüzbli und Fenchel
serviert mit gebackenen Crêvetten - Kartoffelkugeln

Sous - vide gegartes Bio Lachs - Filet
an Limetten - Beurre blanc
und Wacholder - Couscous

Zartschmelzendes Zwetschgen - Parfait
auf warmem Zwetschgenkompott

Fr. 85.-

Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc AOC

Wunderstaa Weing, Hallau 2016 pro Glas Fr. 7.50

Rully blanc 1er Cru Montpalais Chardonnay

Jean-Baptiste Ponsot, Burgund 2013 pro Glas Fr. 9.-