

regional, frisch und saisonal

Unser Küchenteam bereitet alle Gerichte
in liebevoller Handarbeit sorgfältig, schonend und frisch zu.
Nur so können wir die gewohnt hohe Qualität aus unserer Küche garantieren.

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass die Rohprodukte für unsere Speisen
aus tier- und naturgerechter Produktion stammen. Deshalb bevorzugen wir
regionale Lieferanten und Spezialitäten aus unserer Gegend.

Auch Allergiker können bei uns bedenkenlos schlemmen!
Denn wir kochen weitgehend
Glutenfrei, ohne künstliche Zusatzstoffe (E) und ohne Geschmacksverstärker

Sollten Sie mal nicht so viel Zeit eingeplant haben,
möchten aber doch „öppis rächts“ essen,
dann sagen Sie's bitte gleich bei der Bestellung.
Wir werden alles daran setzen, dass Sie Ihr Essen trotzdem genießen können.



Unser Küchenteam

Michael Gfeller (Chef), Raija Lanz, Renate Soltermann, Nana Kusumalatha,
Julia Rentsch, Simon Hirsbrunner, Cornel Schöpfer und Beat Soltermann,

Löie - Menu



Entenleber - Mousse
kombiniert mit geräucherter Entenbrust,
grünem Apfel, knusprigem Zopf
und Apfel - Zwiebel - Chutney

Pastinaken - Williams - Suppe
verfeinert mit geeistem Speck

Sanft gegartes Island Saiblingsfilet
mit Honig und Knoblauch an gerösteter Sesamsauce
dazu sautierter Federkohl, Federkohl - Puffer,
Quinoa - Popcorn und confierte Cherry Tomaten

Sautiertes Rindsfilet mit Maroni - Kruste
an Randen - Rotweinjus
begleitet von gebackenem Rinderhaxen - Ravioli,
Topinambur - Püree und Randen

Reichhaltige Käseplatte

Schokoladen - Mousse - Tarte
mit Blutorangengelee, karamellisierten Baumüssen
und Orangen - Glace mit Grand Marnier

Menupreis Fr. 95.-

ohne Fisch Gang und Käse Fr. 76.-

Weinbegleitung Fr. 41.50

Weinbegleitung Fr. 24.50

Fisch - Menu



Tatar vom Zander Royal mit Ananas und Kapern
kombiniert mit Randen - Passionsfrucht - Essenz,
Belugalinsen - Ragout und Kapern - Rosinen - Gel

Raffiniertes Mandel - Schaumsüppchen
begleitet von geflammtem Rum - Forellenfilet

Sanft gegartes Island Saiblingsfilet
mit Honig und Knoblauch an gerösteter Sesamsauce
dazu sautierter Federkohl, Federkohl - Puffer,
Quinoa - Popcorn und confierte Cherry Tomaten

Mango - Mousse - Schnitte
und weisse Schokoladen - Kokos Glace im Kokosmantel

Menupreis	Fr. 76.-
ohne Suppe	Fr. 67.-

Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc AOC

Wunderstaa Wein, Hallau, Schaffhausen 2018

10cl Fr. 8.- 75cl Fr. 49.50

Rully Blanc, Chardonnay

Jean-Baptiste Ponsot, Burgund 2016

10cl Fr. 9.- 75cl Fr. 54.-

Vorspeisen

Entenleber - Mousse
kombiniert mit geräucherter Entenbrust,
grünem Apfel, knusprigem Zopf
und Apfel - Zwiebel Chutney Fr. 24.-

Tatar vom Zander Royal mit Ananas und Kapern
kombiniert mit Randen - Passionsfrucht - Essenz,
Belugalinsen - Ragout und Kapern - Rosinen - Gel Fr. 24.-

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen Fr. 8.-

Buntgemischter Löie - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons Fr. 12.-

Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico Dressing Fr. 14.-

Suppen

Pastinaken - Williams - Suppe
verfeinert mit geeistem Speck Fr. 13.50

Raffiniertes Mandel - Schaumsüppchen Fr. 12.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.50

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Tatar vom Zander Royal mit Ananas und Kapern
kombiniert mit Randen - Passionsfrucht - Essenz,
Belugalinsen - Ragout und Kapern - Rosinen - Gel

Fr. 24.-

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet, dazu reichen wir Toast

Fr. 19.50

Suppe

Raffiniertes Mandel - Schaumsüppchen
begleitet von geblähtem Rum - Forellenfilet

Fr. 14.50

Hauptgerichte

Gebatene Forelle aus der Biosphäre Marbach
nach alter Berner Art durch's Ei gezogen mit frischen Kräutern
serviert mit buntem Gemüse und Birnen - Risotto mit Baumnüssen

Fr. 34.50

Sanft gegartes Island Saiblingsfilet
mit Honig und Knoblauch an gerösteter Sesamsauce
dazu sautierter Federkohl, Federkohl - Puffer,
Quinoa - Popcorn und confierte Cherry Tomaten

Fr. 38.50

Wintergerichte

Sautiertes Rindsfilet mit Maroni - Kruste an Randen - Rotweinjus begleitet von gebackenem Rinderhaxen - Ravioli, Topinambur - Püree und Randen	Fr. 46.-
Frische Kalbsleber - Streifen gebraten an feiner Quitten - Rahmsauce dazu reichen wir Rösti	Fr. 32.-
Zarte Schweizer Pouletbrust gefüllt mit Blauschimmel - Frischkäse und Baumnüssen serviert auf Birnen - Risotto mit gerösteten Baumnüssen	Fr. 36.-

Vegetarisch

Winterlicher Gemüseteller mit gerösteter Sesamsauce und Topinambur - Püree dazu Federkohl - Puffer	Fr. 26.-
Sämiges Birnen- Risotto mit gerösteten Baumnüssen und buntem Gemüse garniert	Fr. 26.-

Fleischgerichte

Schweins - Cordon bleu
gefüllt mit Hamme und Sörenberger - Bergkäse
serviert mit buntem Gemüse und Pommes frites Fr. 34.-

Berner Geschnetzeltes
Rinds - und Kalbsfleisch mit frischen Champignons,
an rassiger Senfsauce und mit Röstli serviert

Portion	Fr. 39.50
Teller	Fr. 32.-

Zartes Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 43.-

Rindsfilet - Medaillon vom australischen Rind
an Burgunder - Sauce
serviert mit buntem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 48.-

Beilagen:

Pommes frites, Röstli, Kroketten, Nudeln, Birnen - Risotto

Deklaration

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.
ganz speziell verwenden wir im Moment:

Nüsslersalat
Bio Freiland Eier

Kuhn Gemüsebau, Rüegsau
Langis, Hardtli, Langnau

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Rindsfilet	Australien

Fischherkunft

Forelle, Biosphäre Marbach	Schweiz
Saibling	Island
Zander Royal	Polen
Rauchlachs	Norwegen

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Serviceteam auf Anfrage gerne.

Gesetzlicher Hinweis

Australisches Fleisch könnte mit leistungsfördernden Mitteln und Antibiotika erzeugt worden sein.