

Liebe Gäste

Unser Küchenteam bereitet alle Gerichte in 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 der Gegend.

Auch Allergiker können bei uns bedenkenlos schlürfen!
Denn wir kochen weitgehend
Glutenfrei, ohne künstliche Zusatzstoffe (E) und ohne Geschmacksverstärker
Cuisine santé und für jeden Gast verträglich heißt das Motto aus unserer Küche.

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
Cornel Schöpfer, Beat Soltermann,
Thomas Truffer und Michael Gfeller
Rajia Lanz und Renate Soltermann

Winter - Menu

Rauchforellen - Rillet mit Apfel und Feigen
auf Blumenkohl - Taboulé
begleitet von feinem Blumenkohl Panna Cotta
kräftiger Estragon Emulsion
und gebackener Crêvette im Kartoffelmantel

Aromatische Sauerkaut - Schaumsuppe
verfeinert mit Vanille und gebratener Geflügelterrine

Sautiertes Lammrack mit Dijon Senf - Kruste
angerichtet auf Topinambur - Purée
an Dijon Senf - Sauce serviert mit Orangen - Brüsseler,
Flower Sprout und blauen Kartoffel - Würfel

Soufflierte Maroni Röhrlin
mit Orangen Buttercreme,
Schokoladen - Erdnussglace und Sesamkrokant

Menupreis

Fr. 75.-

Weinbegleitung

Fr. 24.40

Löie - Menü

Kalbstatar mit gebriztem Eigelb
dazu Brotchips, Safran - Aioli, Mango - Chili - Chutney,
Brunnenkresse und frisches Brioche

Geschäumte Krustentiger - Suppe
mit gebackenem Crevetten - Stängeli

Schweizer Lachsfilet im Filo - Teig
an Petersilien - Weisswein - Sauce
auf Lauch - Petersilienwurzel - Gemüse

Zartes Schweinsfilet im Speckmantel
und geschmortes Bäckli an rassisem Bier - Jus
angerichtet mit Kräuter - Schmarrn,
Pastinaken - Pürze und Schwarzwurzelgemüse

Reichhaltige Käseplatte

Bratapfel mit Rum - Rosinen
und Zimt - Mousse auf Mandel - Biskuit,
weisse Tonkabohnen - Sauce
und zartschmelzende Rum - Glace

Menupreis Fr. 95.-

Weinbegleitung Fr. 42.-

4 - Gang Fr. 74.-

Weinbegleitung Fr. 24.-

Fisch - Menü

Rauchforellen - Rillet mit Apfel und Feigen
auf Blumenkohl - Taboulé
begleitet von feinem Blumenkohl Panna Cotta
kräftiger Estragon Emulsion
und gebackener Crêvette im Kartoffelmantel

Geschäumte Krustentier - Suppe
mit gebackenem Crêvetten - Stängeli

Schweizer Lachsfilet im Filo - Teig
an Petersilien - Weisswein - Sauce
auf Lauch - Petersilienwurzel - Gemüse

Zartschmelzende Mango - Passionsfruchtglace
begleitet von Schokoladen - Chili - Mousse - Schnitt
auf Pistazien - Biskuit mit Erdnuss - Crumble
und Mango Passionsfrucht Sauerrahm - Sauce

Menüpreis Fr. 74.-

Weinempfehlung

Mon Blanc AOC Valais

Charly Wenger, Salgesch 2017

10cl Fr. 7.50

75cl Fr. 45.-

Vorspeisen

Rauchforellen - Rillet mit Apfel und Feigen auf Blumenkohl - Taboulé
begleitet von feinem Blumenkohl Panna Cotta
kräftiger Estragon Emulsion
und gebackener Crevette im Kartoffelmantel

Fr. 22.50

Kalbstatar mit gebriztem Eigelb
dazu Brotehips, Safran - Aioli, Mango - Chili - Chutney,
Brunnenkresse und frischs Brioche

Fr. 21.-

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fr. 8.-

Buntgemischter Lüz - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli

Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons

Fr. 11.50

Nüsslersalat mit Rauchlachsstrizfen
an Balsamico Dressing

Fr. 14.-

Suppen

Aromatische Sauerkaut - Schaumsuppe
verfeinert mit Vanille und gebratener Geflügelterrine

Fr. 13.50

Geschäumte Krustentier - Suppe
mit gebackenem Crevetten - Stängeli

Fr. 13.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry

Fr. 12.-

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Rauchforellen - Rillet mit Apfel und Feigen auf Blumenkohl - Taboulé
begleitet von feinem Blumenkohl Panna Cotta
kräftiger Estragon Emulsion
und gebackener Crevette im Kartoffelmantel

Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet, dazu reichen wir Toast

Fr. 19.50

Suppe

Geschäumte Krustentier - Suppe
mit gebackenem Crevetten - Stängeli

Fr. 13.50

Hauptgerichte

Gebratene Schweizer Forellenfilets
nach Müllerin Art mit Mandeln
serviert mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

Fr. 32.50

Schweizer Lachsfilet im Filo - Teig
an Petersilien - Weisswein - Sauce
auf Lauch - Petersilienwurzel - Gemüse

Fr. 42.-



Wintergerichte

Frische Kalbsleber - Streifen gebraten
an feiner Himbeereessig - Rahmsauce dazu reichen wir Bio - Rösti Fr. 32.-

Sous vide gegarte Pouletbrust mit Chili und Honig
an raffinierter Orangen - Honigsauce
begleitet von orientalischem Reis und buntem Gemüse Fr. 34.-

Zartes Schweinsfilet im Speckmantel
und geschmortes Bäckli an rassischem Bier - Jus
angerichtet mit Kräuter - Schmarrn,
Pastinaken - Kürbis und Schwarzwurzelgemüse Fr. 39.-

Sautiertes Lammrack mit Dijon Senf - Kruste
angerichtet auf Topinambur - Kürbis
an Dijon Senf - Sauce serviert mit Orangen - Brüsseler,
Flower Sprout und blauen Kartoffel - Würfel Fr. 42.-

Vegetarisch

Winterlicher Gemüse - Teller
mit Orangen - Brüsseler und blauen Kartoffeln Fr. 26.-

Kräuter - Schmarrn auf Pastinaken - Kürbis und Schwarzwurzelgemüse
an feiner Petersilien - Weissweinsauce Fr. 28.-

Flëischgerichte

L6ie - Kotlettt; Geräuchtes, gebratenes Schweinskotlettt
an kräftiger Senfsauce serviert mit buntem Gemüse und Bio - Rösti Fr. 32.-

Berner Geschnetzeltes;
Rinds - und Kalbsfleisch mit frischen Champignons,
an rassisger Senfsauce und mit Bio - Rösti serviert Fr. 38.-

Teller Fr. 32.-

Grilliertes Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 42.-

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

Beilagen: Pommes frites, Kroketten, Bio - Rösti, Nudeln,
Salzkartoffeln, orientalischer Reis,
Kräuter - Schmarrn, Topinambur - Püree

Deklaration

Fleischherkunft	Kalb, Schwein, Rind und Poulet	Schweiz
	Rindsfilet	Australien
	Lamm	Irland
Fischherkunft	Forelle	Schweiz
	Lachs	Schweiz
	Rauchlachs	Norwegen

Gesetzlicher Hinweis

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