

**Vorspeisen**

Grüner Salat  
Granola, Sprossen  
Vinaigrette  
12

Nüsslersalat  
Datteln, Speck,  
Orangen-Baumnussdressing  
17

Sauerkrautsuppe  
Speckschaum,  
Grissetti  
15

Pilzessenz  
Pilzmomo,  
Wacholderöl  
18

Trüffel-Eigelb-Raviolo  
Ricotta, Parmesan  
24

Mini-Fondue  
Im hausgemachten Sauerteigbrot,  
gepickeltes Gemüse  
19

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Alle Preise in CHF, inklusive MWST.*

## **Hauptgänge**

Ochsenschwanz-Tortelloni  
Gebrannter Lauch, Wirsing,  
Szechuan-Pfeffer-Öl  
36

Konfierte Entenkeule  
Sauerteigknödel,  
Vanille-Steckrüben,  
Mandarinenjus  
42

Second Cut  
Süsskartoffel-Millefeuille,  
geschmorter Wirsing,  
schwarzer Knoblauchjus  
37

Pastinaken-Gnocchi  
Federkohl, Pilze,  
Haselnüsse, Honig-Crème-fraîche  
32

Trüffel-Arancini  
Schwarzwurzeln, Schalotten,  
Kaletten, gepickeltes Gemüse,  
Zitronenmarmelade  
35

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Alle Preise in CHF, inklusive MWST.*

**Süssspeisen**

Lebkuchen-Sandwich  
Blonde Schokolade,  
Haselnüsse  
15

French Toast  
Ahornglace,  
Kürbiskonfitüre,  
Zimtbutter  
14

Pretzel  
Schokoladeganache,  
Erdnussglace, Fleur de sel  
13

Bratapfel-Sorbet  
Glühgin  
12

**Deklaration**

Ochsen, Ente, Rind, Schwein: Schweiz

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

*Alle Preise in CHF, inklusive MWST.*