

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,
geschmarter 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.