

Vorspeisen

Grüner Salat
Granola, Sprossen
Vinaigrette
12

Nüsslersalat
Datteln, Speck,
Orangen-Baumnussdressing
16

Sauerkrautsuppe
Speckschaum,
Grissetti
14

Pilzessenz
Pilzmomo,
Wacholderöl
17

Trüffel-Eigelb-Raviolo
Ricotta, Parmesan
22

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
34

Konfierte Entenkeule
Sauerteigknödel,
Vanille-Steckrüben,
Mandarinenjus
41

Second Cut
Süsskartoffel-Millefeuille,
geschmorter Wirsing,
schwarzer Knoblauchjus
35

Pastinaken-Gnocchi
Federkohl, Pilze,
Haselnüsse, Honig-Crème-fraîche
30

Trüffel-Arancini
Schwarzwurzeln, Schalotten,
Kaletten, gepickeltes Gemüse,
Zitronenmarmelade
32

*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
13

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.