

# CHEF`S CHOICE

Wohlfühlen und genießen! Das 5-Gang Überraschungsmenü besteht aus Snacks, einer Vorspeise, einem Zwischengang, einem Hauptgang und einem Dessert. Sie entspannen und genießen die Zeit mit Ihren Freunden & Familie. Zusätzlich bieten wir Ihnen auf Wunsch die perfekte Wein- oder alkoholfreie Begleitung zu jedem Gang.

Überraschungsmenü pP.120.-  
ab 2 Personen / 5 Gänge

Vegetarisches Überraschungsmenü pP.110.-  
ab 2 Personen / 5 Gänge

Zusätzlich zum Menü:

20 Gr. Kaviar 60.-

Getränkebegleitung alkoholfrei pP. 35.-  
5 Gänge

Weinbegleitung pP. 60.-  
5 Gänge

# À LA CARTE

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler / Tunke	7.50
Schweinebauchgröstel / Gurkenpickles / Kopfsalat	25.-
Auberginen Tatar / Kräutersalat / Vollkorn Knäckebrot	29.-
Brüggli Lachsforelle gebeizt / Meerrettich / Buttermilch	32.50
Carciofini gebraten / Parmesan 36 Monate / Herbsttrüffel	32.-
Mini Lattich gegrillt / Yuzuvelouté / Albeli Rogen	31.-
Blumenkohl geröstet / gebeiztes Eigelb / Butterbrösel	29.-
Bärenkrebs gebraten / Sellerie / Krustentier Bisque	52.-
US-Prime Rind-Entrecôte / Rettich / fermentierter Knobli	56.-
«Alpstein» Lammschulter / weisse Bohnen / Pistazien	47.-
Gruyère AOP 2019 / Dörrbirne / Schlorzi Schaumrolle	21.-
«Lemon Curd» / geeiste Beeren / Shortbread Crumble	17.-

Herkunft Fleisch: Schwein: Schweiz / Lamm: Schweiz / Rind: USA

Herkunft Fisch: Bärenkrebs: Mittlerer Westpazifik / Lachsforelle: Schweiz / Albeli Rogen: Schweiz  
Hummerkarkassen: Kanada

Wir informieren Sie gerne über die allergen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. in CHF