



À LA CARTE

WINTERMENÜ

MENÜ AB 2 PERSONEN

GRUSS AUS DER KÜCHE

SARDASCHER WILDERRINE

ZWETSCHGE, GLÜHWEIN, ENTENLEBER

SAFRAN-CHAMPAGNER SUPPE

MIESMUSCHELN, LAUCH

KALBSZUNGE

SPITZKOHL, TOPINAMBUR, RAUCH

WEISSER ALBATRÜFFEL

HAUSGEMACHTE NUDELN

REHRÜCKEN

QUITTE, RANDE, PISTAZIEN

TOMME FLEURETTE

LAUGENBRÖTLI, SPECK, BALSAMICO

BUDDAS HAND

KOKOS, PASSIONSFRUCHT, EXOTIC SORBET

FRIANDISES

KOMPLETT

122

OHNE TRÜFFEL

105

OHNE TRÜFFEL, KÄSE

95

OHNE TRÜFFEL, SUPPE, KÄSE

85

WILDERRINE, REHRÜCKEN UND DESSERT

72

VORSPEISEN UND SUPPEN

NÜSSLISALAT BAUMNUSSDRESSING, EI, CROÛTONS	16
HAUSGERÄUCHERTER «LABEL ROUGE» LACHS MALZ, APFEL-DILL, RETTICH	21
TATAR VOM AARGAUER RIND WACHTELEI, MISO, OX-TAIL-DASHI	23
SAFRAN-CHAMPAGNER SUPPE MIESMUSCHELN, LAUCH	18

HAUPTGANG

KALBS-HACKTÄTSCHLI NUDELN, RASSIGE CHAMPIGNON RAHMSAUCE, GEMÜSE	32
200g RINDSENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS», POMMES FRITES	56
KABELJAURÜCKEN «FISH AND CHIPS» SPINAT, ROGEN-SAUERRAHM	42
SERVIETTENKNÖDEL RAHM-SAUERKRAUT, PAPRIKA, SCHNITTLAUCH	28

DESSERT

TOMME FLEURETTE LAUGENBRÖTLI, SPECK, BALSAMICO	14
PANNA COTTA PECANNUSS, BIRNE, MANDARINE	14
BUDDAS HAND KOKOS, PASSIONSFRUCHT, EXOTIC SORBET	16
EISKAFFEE «CHERNE» ZWEIFARBIG	KLEIN 9 GROSS 12

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

HERKUNFT

RIND	SCHWEIZ	WILDTERRINE	SCHWEIZ
KALB	SCHWEIZ	SPECK	SCHWEIZ
SCHWEIN	SCHWEIZ	LACHS	SCHOTTLAND, ZUCHT
ENTENLEBER	FRANKREICH	KABELJAU	ISLAND, WILD FAO 27
REH	DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH	MIESMUSCHELN	IRLAND, ZUCHT