Speisenkarte

Vorspeisen

5 Austern Gillardeau mariniert / Granatapfel / Minze	38,00
5 Austern Gillardeau auf Eis	37,50
Carpaccio vom SeeSaibling / rosa Pfeffer /	29,00
Gänseleber, mariniert in Eiswein	35,00
Gebratene Entenleber / caraamelisierte Äpfel	39,00
Kalbsbries-Ravioli / Waldpilze	33,00
Vitello / Tonnato / Sashimi Thunfisch	29,00
Rindercarpaccio / Senfcreme	25,00

Hauptgerichte

Kabeljaurücken/ Linsen / Kräutersaitllinge	48,00
Jakobsmuscheln / Blumenkohl	48,00
Seeteufel / Fenchel / beurre blanc	48,00
Seesaibling / Lauch / Schnittlauchcreme	45,00
Rehnüsscheen / Pfeffersauce	48,00
Rebhuhn / Sauerkraut / Weintraubensauce	58,00

Desserts

Vacherin glacé / Himbeeren	17,00
Griessknödel/ Aprikosen/ Vanille-Eis	17,00
Williamssorbet mit seinem Schnaps	17,00
Schokoladen-Charlotte / vanille-Eis	17,00

Unser Menü serviert
ab 2 Personen

Vitello Tonnato / Sashimi Thunfisch
oder
5 Austern Gillardeau mariniert /
Granatapfel / Minze
oder
Gänseleber mariniert in Eiswein
***

Seesaibling warm geräuchert / Caviar
***

Kabeljaurücken/ Linsen / Kräutersaitllinge
oder
Rehnüsschen / Pfeffersauce
***

Vacherin glacé / Himbberen
oder
Schokoladen-Charlotte / Vanille-Eis

als 3-Gang Menü p.P. 98,00
als 4-Gang Menü p.P. 135,00

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch
18:00 – 21:30

Donnerstag - Sonntag

12:00 - 14:00
18:00 – 21:30

Ruhetag
Montag und Dienstag
ausser an Feiertagen