

# Winter - Menü

kreiert von Michael Gfeller

Sautiertes Kaninchenfilet im rosa Pfeffermantel  
serviert mit Brüsseler - Salat  
an Baumnussdressing  
und mariniertem Randen - Carpaccio

Raffinierte Sellerie - Apfelschaumsuppe

Sous - vide gegartes Bio Lachs - Filet  
an Limetten - Beurre blanc  
und Wacholder - Couscous

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Rotweinglasur und kräftigem Gewürzjus  
kombiniert mit Topinambur  
und buntem Marktgemüse

Reichhaltige Käseplatte

Leichter Orangen - Cheesecake  
mit Grand Marnier - Gelee  
dazu erfrischendes Campari - Sorbet  
und marinierte Rosmarin - Orangen

Ganzes Menü Fr. 92.- mit Weinbegleitung Fr. 134.50  
ohne 3. Gang und Käse Fr. 74.- mit Weinbegleitung Fr. 100.-

# Leue - Menü

kreiert von Andrea Felder

Bio Gravé Lachs und Rauchforelle  
an Senf - Dill - Honigsauce  
begleitet von mariniertem Kalbs - Carpaccio,  
Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
dazu hausgemachte Brioche

Aromatische Topinambur - Rahmsuppe  
mit Lamm - Ragout und Wurzelgemüse

Gedämpftes Seezungenröllchen im grünem Curryfond  
mit Kokosmilch, Rüzbli und Fenchel  
serviert mit gebackenen Crevetten - Kartoffelkugeln

Gebratenes Rindsfilet gewürzt mit Rotweinsalz und Pfeffer  
gefüllt mit gebratener Entenleber  
dazu Brotknödel mit Tonkabohnen,  
Schwarzwurzel - Püree und buntes Wintergemüse

Reichhaltige Käseplatte

Zartschmelzendes Edelbitterschokoladen Parfait  
mit Erdnüssen, Zitronen - Crumble  
und Mango - Passionsfrucht - Quarkmousse

Ganzes Menü Fr. 95.- mit Weinbegleitung Fr. 138.50  
ohne 3. Gang und Käse Fr. 76.- mit Weinbegleitung Fr. 102.-

# Fisch - Menü

Bio Gravéed Lachs und Rauchforelle  
an Senf - Dill - Honigsauce  
begleitet von mariniertem Kalbs - Carpaccio,  
Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
dazu hausgemachte Brioche

Raffinierte Sellerie - Apfelschaumsuppe  
mit gebratener Jakobsmuschel

Gedämpftes Seescheidenröllchen  
im grünem Curryfond  
mit Kokosmilch, Rüzbli und Fenchel  
serviert mit gebackenen Crêvetten - Kartoffelkugeln

Sous - vide gegartes Bio Lachs - Filet  
an Limetten - Beurre blanc  
und Wacholder - Couscous

Zartschmelzendes Zwetschgen - Parfait  
auf warmem Zwetschgenkompott

Fr. 85.-

Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc AOC

Wunderstaa Weing, Hallau 2016 pro Glas Fr. 7.50

Rully blanc 1er Cru Montpalais Chardonnay

Jean-Baptiste Ponsot, Burgund 2013 pro Glas Fr. 9.-