

# DINNER MENÜ

6. Februar 2025

## **Fenchelsalat mit Orange und Fenchelblüte**

Fennel salad with orange and fennel flower

oder/ or

## **Kürbissuppe mit Dukkah und Crème fraiche**

Pumpkin soup with dukkah and crème fraiche

\*\*\*\*\*

## **Saltimbocca vom Schwein (CH) mit Zitronenrisotto und Lauch**

Saltimbocca with lemon risotto and leek

oder/ or

## **Zitronenrisotto mit Lauch**

Lemon risotto with leeks

oder/ or

## **Randengnocchi mit Federkohl, Ziegenfrischkäse und Walnuss**

Beet root gnocchi with Kale, goats cheese and walnut

\*\*\*\*\*

## **Cheesecake mit Beeren**

Cheesecake with Berries

**DREIGANG MENÜ CHF 60.- / Vegi CHF 55.-**

Vorspeisen CHF 14.- Hauptgang Vegi CHF 30.-/ Fleisch CHF 38.- Desserts CHF 14  
alle Preise inkl. MwSt. Bitte informiere uns über Allergien oder Unverträglichkeiten.

# DINNER MENÜ

7. Februar 2025

## **Cesar's Salad mit Speck, Sbrinz und Croutons**

Cesar's salad with Speck, Sbrinz and Croutons

oder/ or

## **Gelbe Tomatensuppe mit Basilikumschaum**

Yellow Tomatosoup with basil foam

\*\*\*\*\*

## **Rinds Flanksteak Chimichurri (CH)**

### **Kleine Kartoffeln, Balsamico Zwiebeln**

Beef Flanksteak Chimichurri with small potatoes and balsamic onions

oder/ or

## **Gebackene Pilze Chimichurri**

### **Kleine Kartoffeln, Balsamico Zwiebeln**

Fried Mushrooms, small potatoes, balsamic onions and chimichurri

oder/ or

## **Quarknocken mit Kräuterrahmsauce, Hanfnüssen und Mangold**

Quark dumplings with herb cream sauce, hemp nuts and Swiss chard

\*\*\*\*\*

## **Karamellierte Birne mit Haselnuss Glacé und Miso Crumble**

Caramelized pear with hazelnut ice cream and miso crumble

**DREIGANG MENÜ CHF 60.- / Vegi CHF 55.-**

Vorspeisen CHF 14.- Hauptgang Vegi CHF 30.-/ Fleisch CHF 38.- Desserts CHF 14  
alle Preise inkl. MwSt. Bitte informiere uns über Allergien oder Unverträglichkeiten.

# DINNER MENÜ

8. Februar 2025

**Karotten Komposition mit Ingwer und Miso**

Carrot composition with ginger and miso

oder/ or

**Blumenkohl- Marroni Suppe mit schwarzem Pfeffer und Olivenöl**

Cauliflower chestnut soup with black pepper and olive oil

\*\*\*\*\*

**Hirschragout mit Serviettenknödel, Rotkraut und Apfelspalten**

Vension ragout with bread knoedel, red cabbage and apple

oder/ or

**Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce und Lauchstroh**

Bread knoedel with mushroom cream sauce and leek straw

oder/ or

**Randengnocchi mit Federkohl, Ziegenfrischkäse und Walnuss**

Beet root gnocchi with Kale, goats cheese and walnut

\*\*\*\*\*

**Schokoladenwürfel mir Mandarinsorbet und Vanillecrème**

Chocolate cake with mandarin sorbet and vanilla cream

**DREIGANG MENÜ CHF 60.- / Vegi CHF 55.-**

Vorspeisen CHF 14.- Hauptgang Vegi CHF 30.-/ Fleisch CHF 38.- Desserts CHF 14  
alle Preise inkl. MwSt. Bitte informiere uns über Allergien oder Unverträglichkeiten.

# DINNER MENÜ

2. FEBRUAR 2025

**Salat mit Rande, Apfel und gepickelten Zwiebeln**

Salad with beetroot, apple and pickled onions

oder/ or

**Artischockensuppe mit Zitronenöl**

Artichoke soup with lemon oil

\*\*\*\*\*

**Lachsforelle (CH) mit Kartoffelmousse, Spinat und Beurre Blanc**

Salmon trout with potatoe mousse, spinach and beurre blanc

oder/ or

**Knusprige Ei mit Kartoffelmousse, Spinat und Beurre Blanc**

Crispy Egg with with potatoe mousse, spinach and beurre blanc

oder/ or

**Fregola Sarda mit Zucchini, Lauch und Parmesan**

Fregola Sarda with zucchini, leek and parmesan

\*\*\*\*\*

**Cheesecake mit Beeren**

Cheesecake with berries

**DREIGANG MENÜ CHF 60.- / Vegi CHF 55.-**

Vorspeisen CHF 14.- Hauptgang Vegi CHF 30.- / Fleisch CHF 38.- Desserts CHF 14  
alle Preise inkl. MwSt. Bitte informiere uns über Allergien oder Unverträglichkeiten.