

# DINNER MENÜ

22.-29. MÄRZ 2025

**Kohlrabi Carpaccio mit Gremolata, Senfkaviar und Kräuter**

Kohlrabi Carpaccio with gremolata, mustard caviar and herbs

oder/ or

**Frühlingsalat mit gepickelten Zwiebeln, Radiesli und Kernen**

Spring salad with pickled onions, radish and seeds

oder/ or

**Suppe des Tages**

Soup of the day

\*\*\*\*\*

**Hirschragout (CH) mit Kartoffelgnocchi und Preiselbeeren**

Venison ragout mit Potatoe Gnocchi and cranberry

oder/ or

**Bärlauch Risotto mit Mascarpone und eingekochten Pilzen**

Wildgarlic Risotto with mascarpone and mushrooms

oder/ or

**Randen Gnocchi mit Federkohl, Geissenkäse und Walnuss**

Beer root Gnocchi with kale, goats cheese and walnut

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Espresso Glacé, Schokoladen Crumble und Sauerkirsche**

Homemade Espresso Ice Cream, chocolate crumble and sour cherry

oder/ or

**Buttermilch Panna Cotta mit Rhabarber und Hafer Crunch**

Buttermilk Panna Cotta with rhubarb and oat crunch

**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.