

DEGUSTATIONSMENÜ

—

Geflämmerter Fenchel
Burrata | Gurke | Bronzefenchel
CHF 18.—

—

Leicht geräucherte Forelle
Holunderblüten-Beurre-blanc | weisser Spargel | Kräuter
CHF 24.—

—

Dry Aged Rib Eye der alten Kuh HINTERHOFMETZGEREI
Kalbsjus-Rôti | Morcheln | Bärlauch | Kartoffel Mille-feuille

—

Rhabarber & Erdbeere
Sauerrahm | Meringue | Pekannuss
CHF 15.—

oder

Käseauswahl der Käserei
Feigensenf | Früchtebrot
CHF 18.—



4-Gang Menü mit Dessert oder Käse CHF 90.—

Das Menü ist ab 2 Personen erhältlich.
Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass der Hauptgang nicht einzeln bestellt werden kann.