

INNOVATION in Gluschtportionen

kreiert von Küchenchef Thomas Messerli

Wollschwein

Wollschweinbauch / Erbsenmousse / Gemüse / Tempura

Solt l`y laisse

Karotten / Pfefferminze / Pfaffenstück /

Rouget barbet

Filet / Ravioli / Fenchel / Bernerrose

Sommerbock

Rehrücken / Kartoffelterrinen / Mangold / Pfifferlinge

Rohmilchkäse-Auswahl des Küchenchefs

Käse / Birne / Baumnuss / Senf

Profiteroles

Erdbeere / Holunder / Schokolade / Ricotta

4 Gluschtportionen	Wollschwein – Solt l`y laisse – Rouget – Käse od. Dessert	89
4 Gluschtportionen	Wollschwein – Solt l`y laisse – Reh – Käse od. Dessert	89
5 Gluschtportionen	Wollschwein – Solt l`y laisse – Rouget – Reh – Käse od. Dessert	106
6 Gluschtportionen	Wollschwein – Solt l`y laisse – Rouget – Reh – Käse - Dessert	118

Gerne kochen wir unser Menu auch für vegetarische Gäste

Alle Preise in CHF und inklusive 8 % Mehrwertsteuer