

## MITTAGSMENU

### VORSPEISE

Lachstatar Miso Hollandaise, Rüeblì Tapioka, Ingwer Crunch  
Wachtelbrüstli Ducca Salz, Röstschalotten Böhnli, Basilikum Cake

### ZWISCHENGERICHT

Marroni Piment Süppli, Champignon Tempura, Malz Granola

### HAUPTGERICHT

Kabeljau Honig Lack, Wirsing, Dill Kartoffelstock  
Rehschnitzel Wacholder Jus, Blaukraut, Preiselbeer Spätzli  
Eigelb Kardamom Butter, Mango Polenta, Bergkäse

### DESSERT

Käseauswahl, Feigen Lavendel Chutney, Dörrfrüchte Brot  
Schokoladen Kaffee Mousse, Kardamom Apfel, Erdnuss Crunch

### 3 Gang Menu

75

### 4 Gang Menu

92

### WEISSWEIN

2016 Mâcon-Milly-Lamartine Les Héritiers du Comte Lafon

14

2017 Sancerre la Châtellenie Joseph Mellot

16

### ROTWEIN

2013 Syrah Réserve Ozenit

18

2009 Torovino Clerc Bamert

20

### SÜSSWEIN

2008 Gewürztraminer Clos Saint Landelin Vendanges Tardives

18

pro Glas 1dl

Herkunft Lachs / Norwegen, Wachtel / Frankreich, Kabeljau / Norwegen, Reh / Deutschland & Schweiz  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST / TVA

Liebe Gäste,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.