

## vorspeisen

RANDE, joghurt, ahornsirup, haselnuss	22.00
BUNTE BLATTSALATE, kürbiskerne, sonnenblumenkerne	17.00
ROCKLOBSTER, mango, pomelo, gurke, frühlingzwiebel	28.00
STEINBUTTFILET, safran, kleines gemüse	28.00
2x ENTE, kumquats, lebkuchengewürz, meslunsalat	27.00
ONSENEI, champignon, speck, petersilie	25.00

## hauptsache

FILET VOM BLACK-ANGUSRIND, risotto, wintergemüse	59.00
SCHWEIZER KALBSRÜCKEN, kartoffel, rosmarin, wintergemüse	56.00
IRISCHES LAMMRACK, kartoffel, farina bona, wintergemüse	49.00
CHALLANS-ENTENBRUST, weisse polenta, orange, lauch	48.00
KABELJAUFILET, kichererbse, 3x rüebli, kreuzkümmel	49.00

## dessert

ZARTBITTERSCHOKOLADE, yuzu, mango, ananas	17.00
DER DÄNEMARK, mit schokolade von felchlin aus schwyz	16.00
QUITTE, kardamom, blätterteig	16.00
APFEL, joghurt, meringue, mandel, honig	16.00
AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE, fruchtgebrot	ab 16.00
hausgemachte glace und sorbet	5.00

## unser kreativmenu

gerne servieren wir ihnen tischweise unser  
kreativmenu in fünf oder sieben gängen

lassen sie sich überraschen und geniessen sie den abend

kreativ in sieben chf 135.00

kreativ in fünf chf 105.00

zu jedem gang unseres menus servieren wir ihnen auf wunsch  
den passenden wein als degustationsportion  
ab chf 45.00

