



FINE DINING

Suprise Menü

Saisonal. Aromatisch

6 Gänge 99.00 Fr

4 Gänge 86.00 FR

3 Gänge 74.00 FR

3 und 4 Gang - Menü auch vegetarisch möglich

Alle Menüs können inkl. passender Weinbegleitung genossen werden.

(+ 13,00Fr. pro Gang)

VORSPEISEN

Zander aus den Schweizer Alpen Ceviche (CH) mit Koriander, Limette und Zwiebeln	21,50
Roter Kabis WonTon ✓ Auf Erbsenpüree, Edamame und marinierten Chinakohl	13,50
Burrata ✓ mit gegrilltem Baby Lattich, Petersilie und Peperonicreme	14,50
Gurkensalat ✓ Auf Holzkohle gegrillte Gurken mit roten Zwiebeln und Ziegenkäse	11,50

ZWISCHENGANG

Carabinero Gegrillter Carabinero (MA) mit Fenchel Cannelloni und Krustentierbisque	23,50
Sellerie Dünn geschnittener Sellerie mit Nuss-Butter auf Kürbispüree, Winter Trüffel und Vegi Jus	18,50

HAUPTGANG

Schwarzer Kabeljau (NOP) mit Entenjus, Macaire Kartoffeln und gegrillter Lattich gefüllt mit Ziegenkäse	38,50
Rinds Bäckchen (CH) mit Steckrübenpüree, Quitte und Bauernbrot mit Kräuter	37,50
Abanico (SP) mit gegrillten Pastinaken, Pastinaken Creme und Fenchel	36,50
Risoni ✓ Mit Karotten, Flower Sprouts und Purple Curry Schaum	26,50

Dessert

Dulche de Leche-Mousse Mit Mascarpone Glace und Buttermilchcreme	14,50
Crema Catalana ✓ à la Löweneck	9,50
Käseteller Vom Chäs &Co	18,50
Sorbets und Glaces ✓	5.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Ihr Gastgeber Gianluigi Carullo
Ihr Küchenchef Dennis Mertens

**Wir verwenden frische und erstklassige Saisonprodukte.
Der umweltbewusste und nachhaltige Umgang mit Tier und Natur ist uns wichtig.**

Herkunft unserer Produkte:
Geflügel: Schweiz / Frankreich
Kalb: Schweiz/Niederlande
Rind: Schweiz / Spanien
Schwein: Spanien/Schweiz
Lamm : Irland
Fisch: Mittelmeer / Atlantik / Pazifik / Schweizer Seen
Käse: Schweiz / Frankreich / Spanien
Brot: Schweiz