

# Inspirationen

Unsere Wälder und Wiesen geben viel Schmackhaftes her: Urkräuter und unverfälschte Produkte, die ich direkt vom Produzenten erhalte oder gleich selbst sammle.

In spannenden Kombinationen ermögliche ich mit diesen natürlichen Zutaten ein genussvolles Erlebnis.

David Krüger

Seeforelle und Flussbarsch vom Fischer Schwendeler mit Wacholder und Alpensalz getrocknet, Urbrotsalat, Wasserlinsenpesto und Pfefferwurzelglace

Holunderblütensuppe mit Praline von Appenzeller Ente und Wiesenkräuterstroh

Ragout von Bürgenstocklamm mit Herz, wilder Möhre und Nüsse im Nudelteig, Sommerwickensauce und gehobeltem Ziegenfrischkäse

Auf Wunsch auch ohne Lammragout möglich

Ennetbürgener Rind mit Reisig flambiert, Kiefern-Honigsauce, Bergkartoffelkrapfen, Wurzeln und wilden Zwiebeln

Schafskäse vom Buchenrauch im Emmer gebacken, Mehlbeeren und Birnenessig

Geeiste Waldaromen mit Löwenzahnschaum und Fliederessenz

3-Gang Menü	85
4-Gang Menü	102
5-Gang Menü	121
6-Gang Menü	142

Gerne beraten wir Sie bei Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.