

HERZLICH WILLKOMMEN

Gastlichkeit ist unsere Berufung. In unseren altehrwürdigen Stuben lassen wir Sie das Gestern und das Morgen vergessen. Tauchen Sie mit uns ein – und verabschieden Sie sich für ein paar Stunden vom Alltag.

Wir haben für Sie ein wunderbares Menü zusammengestellt, welches unsere Philosophie von Saisonalität, Regionalität und erlesenen Spitzenprodukten erfüllt.

Sie dürfen sich mit einem kompletten Menü verwöhnen lassen oder einzelne Gänge zu einem eigenen Menü kreieren. Von 3 bis zu 9 Gängen ist alles möglich. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

5-Gang-Menü	166
Jeder zusätzliche Gang	+ 28

Geniessen Sie auch zuhause unsere ausgewählten Spezialitäten.

Lassen Sie sich in unserem kleinen Shop, vor Ort, im Gang inspirieren. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung per Mail, telefonisch oder vor Ort entgegen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Den Saibling, das Schwein, das Wollschwein und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, der Lachs aus Schweiz/Schottland, Scampi aus Südafrika, das Rind aus der Schweiz/Irland oder Uruguay, den Wolfsbarsch aus Portugal/Spanien, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia (farm raised).

Brot und Backwaren sind hausgemacht mit Altbachmühle Mehl.

MENÜ

Einzelgerichtpreis Vorspeise/Hauptspeise

Zweierlei von der Datteltomate

Burrata-Espuma und Pfirsich

27/37

Schnauser 45 Minuten Ei

Kalbstatar, Mascarpone und Parmesanschaum

28/38

Pilze mit asiatischen Aromen und Wakame

27/37

**Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»,
geschmorte Kartoffeln, Gurken aus Morissen und Verjus-Beurre blanc**

39/49

Marinierter Thunfisch

Papaya-Salat, Erdnüsse, Mango und Limetten

41/51

**Hausgemachte Ravioli mit Pulled Pork
und Bergkäse**

29/39

Im Ofen gebratenes Lamm Rack mit Chimichurri

Sommergemüse und Tessiner Polenta

56/66

Käseteller

Hausgemachtes Früchtebrot mit süss-saurer Schnauser Quitte

24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Variation von Zwetschgen

Felchlin-Schokolade und Weizengras

19

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere separate vegetarische Karte.