

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 Spaltenprodukten 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.

4-Gang-Menü	130
Jeder zusätzliche Gang	+25

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 Schottland, Scampi aus Südafrika, das Rind aus der Schweiz/Irland oder Uruguay, den Wolfsbarsch aus Portugal/Spanien, die Crevetten Obsiblue aus New Caledonia (farm raised).

Brot und Backwaren sind hausgemacht mit Altbachmühle Mehl

MENÜ

Einzelgerichtpreis Vorspeise / Hauptspeise

Kürbisquiche

mit Curry, Joghurt-Limetten-Sauce und Kakifrucht

29/39

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum

28/38

mit Topinamburcremesuppe, Champignons und Estragon

23/33

Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»

mit Sauerkraut aus Morissen und Sauerkraut-Beurre-blanc

41/51

Knuspriger Scampi in Panko-Flocken

mit Kokos-Zitronengras-Sud und Mango-Passionsfrucht

39/49

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Appenzeller Entenschenkel und asiatischen Aromen

29/39

Rindsfilet Stroganoff-Style

mit Mousseline von einheimischen Kartoffeln und Wintergemüse

59/69

Käseteller

mit hausgemachtem Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Symphonie aus Felchlin-Schokolade

mit Quarkmousse und Physalis

19

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere separate vegetarische Karte.