

MENU

Gebeizte Zürcher Lachsforelle
mit Gurke, Fenchel und Borretsch

Selleriecremesuppe
mit Kalbsmilken und St. Galler Trüffel

Zander
mit Randen, Preiselbeeren und Bergspeck

Blutwurstravioli
mit caramellisierten Äpfel

Appenzeller Ente
mit Spinat und Kohlrabi

Rehrücken
mit geschmorter Schulter, Haselnuss und Steinplizen

Geliertes Karottensüppchen
mit Sauerrahmglace

4-Gang 125.– / Weinbegleitung 48. –

5-Gang 145.– / Weinbegleitung 60. –

6-Gang 165.– / Weinbegleitung 72. –

7-Gang 185.– / Weinbegleitung 84. –

MENU VEGETARISCH

Wurzelgemüse

mit Randen und Meerrettich

Schaumsuppe vom Butternusskürbis

Gebackenes Eigelb

mit Blumenkohl

Zwiebelgersotte

mit geschmorten Lauch und Joghurt

Hausgemachte Papardelle

mit Steinpilzen und Estragon

Bergkartoffeln

mit St. Galler Trüffel und Topinambour

Schokolade mit

mit Quitten und Salzkaramell

4-Gang 125.– / Weinbegleitung 48. –

5-Gang 145.– / Weinbegleitung 60. –

6-Gang 165.– / Weinbegleitung 72. –

7-Gang 185.– / Weinbegleitung 84. –