

GOURMET MENU

*Lass dich fallen und erlebe eine kulinarische Reise -
Kreiert von unserem Küchenchef Sascha Behrendt und seinem Team.*

AMUSE BOUCHE

ENTENLEBERTERRINE

Granny Smith-Apfel / Butterbrioche

GESCHMORTER CHICORÉE

Topinambur / Grapefruit-Vinaigrette

GEBRATENER LOUP DE MER

Krustentierschaum / Blumenkohl / Yuzu-Kaviar

DUO VOM SCHWEIZER LIMOUSIN RIND *(Filet & Haxenpraline)*

Trüffeljus / Flower Sprouts / Kartoffelschaum

SCHWEIZER SCHOGGI

Mango-Passionsfrucht-Sorbet / exotische Früchte

PRALINEN

4-GANG-MENÜ 110.00

5-GANG-MENÜ 125.00

4-GANG-MENÜ VEGETARISCH 95.00

5-GANG-MENÜ VEGETARISCH 110.00

DU WILLST MEHR?

KÄSEAUSWAHL AUS DER SCHWEIZ

Feigensenf / Früchtebrot 18.00

DEINE WEINBEGLEITUNG

4 Gläser à 1dl - exklusiv und abgestimmt auf Dein Menü 50.00

5 Gläser à 1dl - exklusiv und abgestimmt auf Dein Menü 60.00

*Unsere Menüs können ab zwei Personen bestellt werden.
Du interessierst Dich für unsere vegetarischen Menüs? Unser Service-Team
berät Dich gerne!*

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT

gehacktes Ei / Speck / Croûtons / French-Dressing 16.00

GEFLÄMMTER THUNFISCH

Bergamotten-Vinaigrette / gerösteter Bimi / Wasabi 22.00

GESCHMORTER CHICORÉE

Topinambur / Grapefruit-Vinaigrette 16.00

KALBSTATAR «FIRST»

Eigelbcrème / eingelegte Zwiebeln / Butterbrioche 33.00

als Hauptgang 47.00

SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

OCHSENSCHWANZ-SUPPE

Schnittlauchöl / Trüffelravioli 22.00

ENTENLEBERTERRINE

Granny Smith-Apfel / Butterbrioche 29.00

GEBRATENER LOUP DE MER

Krustentierschaum / Blumenkohl / Yuzu-Kaviar 36.00

als Hauptgang 52.00

RANDEN-KOKOS-SCHAUMSUPPE

Vanilleöl / Schnittlauch / Croûtons 15.00

HAUPTGÄNGE

FILET VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND

Kalbsjus / winterlicher Blattspinat / Kartoffelschaum 65.00

zusätzlich mit gebratener Entenleber & Trüffel +15.00

HAUSGEMACHTE SPINAT-TAGLIOLINI

Parmesan-Espuma / Waldpilze / Stundenei 39.00

zusätzlich mit gezupftem, geschmortem Haxenfleisch +10.00

GEFÜLLTE ALPSTEIN-MAISPOULARDE

Flower Sprouts / Mini-Randen / Trüffelravioli 48.00

KONFIERTER HEILBUTT

Beurre Blanc / Champagnerkraut / Kaffernlimetten-Reis 48.00

DESSERT & KÄSE

SCHWEIZER SCHOGGI

Mango-Passionsfrucht-Sorbet / exotische Früchte 16.00

EISKAFFEE «FIRST»

aufgeschlagenes Kaffee-glacé / Vanilleschaum 14.00

als Mini-Variante 8.00

MARRONIMOUSSE

Pflaumenragout / Lebkuchen-Crumble / Kakao-Sorbet 15.00

SCHWEIZER KÄSEAUSSWAHL

Früchtebrot / Feigensenf 18.00

GLACÉ

Vanille, Schokolade, Amarenakirsche, Haselnuss je 5.00

HAUSGEMACHTES SORBET

Mango-Passionsfrucht / Pflaume / Kakao / Apfel je 5.00

GRAPPA 2cl

HAUSGRAPPA

Amarone / Barrique 41% 9.00

COSTA RUSSI

Gaja / Nebbiolo / Holz 45% 15.00

ELISI

Berta / Barbera, Nebbiolo, Cabernet / Holz 43% 11.00

GRAPPA DI SASSICAIA

Poli / Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / Holz 45% 16.00

SARPA ORO

Poli / Cabernet Sauvignon, Merlot / Holz 40% 14.00

GRAPPA GRAN MOSCATO

Bocchino / Moscato / Holz 40% 14.00

OBSTBRÄNDE 2cl

HIMBEERE 40% 12.00

DAMASSINE 41% 12.00

VIEILLE WILLIAMS 41% 12.00

VIEILLE PRUNE 41% 12.00

QUITTE 41% 12.00

Herkunft & Deklaration unserer Lebensmittel:

*Rind: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz Kalb: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz
Wild: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz, Österreich Entenleber: Bianchi | Frankreich
Heilbutt: Bianchi | Island Loup de Meer: Bianchi | Frankreich
Käse (ausser Parmesan: IT): Käserei Jumi, Bern | Schweiz
Eier: Biohof am Hühnerbach, Agasul | Schweiz Butter: Molkerei Jumi, Bern | Schweiz
Backwaren: Bäckerei Rössler | Pfungen*

*Bitte wende dich für Informationen zu Allergenen etc. an unser Team!
All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.*