

KALTE VORSPEISEN

Pikantes Gelbflossen Thunfisch „Tatare“ mit Limetten-Grüntee „Gelée“	25.50
Jersey „Rahm-Käsli“ mit Olivenkruste im Salatnest & Chili-Hibiskus Dip (Biosphäre Entlebuch)	21.50
Carpaccio vom Rindsfilet Mittelstück mit Winter Trüffel Späne	27.50
Graved Lachs auf „Lingua di Suocera“ mit Safran Balsamico	26.50

SUPPEN

Randen-Orangen Cappuccino mit Safranhaube & Jakobsmuschel-Spiess	16.50
Doppelte weisse Zwiebel Crème-Suppe mit „Dark Edelbitter-Bröckli“	15.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Wolfsbarsch Filets an Orangen-Ingwer Sauce Himalaya Reis & Asiatisches Gemüse	25.50	44.50
Sautierte Jakobsmuscheln & Krebse an Safran-Pernod Schaum Kräuter-Kartoffelstock & Chili Sauerkraut	27.50	46.50
Zander Filets gebraten an Limonen-Butter Sauce Randen-Apfel-Risotto	26.50	45.50
Turm von gebratener Entenleber & Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressig Sauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an Safransauce mit Chilisauerkraut & Hibiskus Balsamico	16.50	26.50
Entenleber Ravioli „Mostkrug“ an karamelisierter Süssmost-Essenz	17.50	27.50
Trüffel Raviolo à la crème mit Blattspinat Streifen (Klassiker)	18.50	28.50
Randen-Apfel-Limonen Risotto mit sautierten Jakobsmuscheln	19.50	29.50

FLEISCHGERICHTE

Barbarie Entenbrust an Orangen-Ingwer Sauce Himalaya Reis & Asiatisches Gemüse	45.50
Ambassador Lamm Entrecôte mit Olivenkruste Gnocchi & Chili Sauerkraut	48.50
Rindsfilet Mittelstück an Schalotten-Hibiskus Balsamico Sauce Risotto mit Gemüsewürfelchen	52.50
Surentaler Kalbssteak an Safran-Pernod Schaum mit Fluss-Krebsen Hausgemachte Tagliatelle mit Rucola	51.50
Doppeltes Pata Negra Kotelette „Iberico“ an Portweinjus (20 Min.) Olivenöl Kartoffel-Stampf mit Kräutern „Es het so lang`s het“	58.50

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Australien / Irland
Kalb	Schweiz
Ente	Frankreich
Schwein	Spanien
Lamm	Australien / Neuseeland
Fische	Nur aus zertifiziertem Handel



“WINTERTRAUM”

(ab 2 Personen)

Rindsfilet “Tatare” mit Graved Lachs Rose

Roero Arneis DOCG 2013

Azienda Agricola Malvira

Weisse Zwiebel Crème-Suppe mit Trockenfleisch Streifen

Turm von gebratener Entenleber an Himbeeressigsauce

La Tremaille du Valais AOC 2007

Rouvinez Vins SA, Sierre

Jakobsmuscheln an Limonen-Butter Sauce auf Randen-Risotto Beet

Le Volte IGT 2013/14

Tenuta dell`Ornellaia

Ambassador Lamm Entrecôte an Balsamico Essenz

Olivenöl Kartoffel-Stampf

Chili Sauerkraut

Salentein Malbec Reserva 2015

Bodegas Salentein

Käseauswahl

Tawny Reserve Porto

Dalva Est 1862

„Dark Edelbitter” Mousse mit „Maracaibo-Krokant”

Tawny Reserve Porto

Dalva Est 1862

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

„Dark Edelbitter“ Mousse mit „Maracaibo-Krokant“	13.50
„Glüh-Wein“ Birne mit Vanille Bourbon Glace	11.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Haselnuss Glace (Klassiker)	12.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren	5.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „Fleur de Sel“	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zwetschgen	
Williams	
Passionsfrucht	
Zitronen	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00