



MENU

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Gebratene Black Tiger Crevette & Black Angus Rinds-Siedfleisch
an einer Passionsfrucht vinaigrette & Kräutersalat

oder

Gänseleber-Terrine mit Orangen, Kumquats & Lebkuchen

Knusprige Vierwaldstättersee-Eglifilets
mit einer Bouillabaisse sauce & Salzkartoffeln

oder

Artischockensuppe mit Trüffeln
& gebratener Jakobsmuschel

Gebratenes Schweizer Entrecôte mit einer Morchelsauce
grüne Spargeln & Bratkartoffeln

oder

Gebratenes Seeforellenfilet aus Meggen „Provençale“ mit einer Champagnersauce
Blattspinat & Bratkartoffeln

Käseauswahl vom Chäs Barmettler mit Feigenmostarda

oder

Birne „Belle Helene“ mit Felchlin Grand Cru Schokolade

Komplett 81

3 Gänge 71

2 Gänge 61

Hauptgang 46

VEGETARISCHES MENU

Mangosalat „Caprese“ mit Basilikum & Rucola

Gemüse-Linsentatar
mit Auberginen & orientalischen Gewürzen

Winterspinat-Nüdeli mit Périgord Trüffel

Gratinierter Artischockenboden
mit Aioli, Basilikum, Peperonata & Gnocchi

Käseauswahl vom Chäs Barmettler
mit Feigenmostarda

Birne „Belle Helene“
mit Felchlin Grand Cru Schokolade

Komplett 95
5 Gänge 85
4 Gänge 75
3 Gänge 65

Weinbegleitung pro Gang 10

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

VOR

Mangosalat „Caprese“ mit gebratenen Black Tiger Crevetten	24
Junger Nüsslisalat mit Speck, Parmesan & Housedressing	19
Vitello & Tuna Gebratener Kalbsbraten & Tuna Sashimi an einer Thonsauce	28
Tatar vom Schweizer Weiderind am Tisch zubereitet, Toast & Butter	29 / 46
Gebratener Rock Lobster & Black Angus Rinds-Siedfleisch an einer Passionsfrucht vinaigrette & Kräutersalat	32
Zweierlei von der Wachtel Gebratene Brust & gebackene Keule mit Currylinsen & Mangochutney	27
Kalbshaxenravioli an einer Salbeibutter mit Tomatenkompott & Parmesan	25
Spinat-Nüdeli mit Périgord Trüffel & Jakobsmuscheln	32

HAUPT

Fricktaler Rehrückenfilet Raz el Hanout Jus & Linsen-Gemüse	54
Swiss Alpine Gewürzlachs Champagnersauce & Winterrahmspinat	48
Entrecôte vom Schweizer Rind Portweinbutter, Périgord Trüffel & Selleriegemüse	53
Kotelette vom Swiss Prim Schwein Rotweinjus & grünes Wintergemüse mit Chorizo	48
Ganze gebratene Seezunge „Provençale“ mit einer Bouillabaisse-Sauce & Lauchgemüse	55
Ganze Haxe vom Swiss Prim Kalb aus dem Ofen Kräuterjus, Shiitakepilze & Karottengemüse	für 2 Personen 110

Beilagen nach Wahl
Champagner-Risotto, Gnocchi, Hausgemachte Pommes Frites, Wintergemüse