

Unser Menu am Sonntag

Mit braunem Butter temperiertes Niederwiler Saiblingsfilet 32.--

Randenallerlei, knusprige Schwarzwurzel und Passionsfrucht

oder

Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras, Brote Pistazien und Aprikose

Sellerie, Feigen und Brioche mit Lievita madre 36.--

oder

Gereifter Büffelmozzarella mit Gazpachosorbet

Ofenkürbis und Datteltomaten und Nüsslisalat 28.--

oder

Knusprige Entenleber und Carpaccio vom Reh 38.--

Safranrisotto und Herbsttrompeten von der Baarerburg

Bündner Gerstensuppe mit Rauchlachsallerlei 20.--

Hirschkalbrücken im Sukijakifond mit Thaiwurst Fr. 54.--

gebratener Sushireis, Pfannengerührtes Gemüse mit Shiitakepilzen und Süsskartoffel

oder

Hohrücken vom Kalb mit Holzofenrippe aus dem Smoker Fr. 54.--

Kartoffelgratin und Wirsinggemüse mit Schmorrüebli

oder

Zanderfilet Zuger Art auf Blattspinat und Fenchel 54.—

Dampfkartoffeln

oder

Mille-feuille von Kohlrabi mit Eierschwämmli Fr. 52.--

farbiger-Blumenkohl und Broccoli, Spätzli

Bienenstich mit Zitrusfrüchten und eingelegten Brombeeren

auf klarer Vanillesauce

oder

Soufflierter Quarkgratin mit Feigen und Cassis Fr. 20.50

Tonkabohnenglacé

Suppe oder Salat und Hauptspeise Fr. 65.—

Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 80.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere Mitarbeiter im Service fragen