

## CASUAL FINE DINING

Inspiziert von der Natur. Neugierig und weltoffen, ohne unsere Wurzeln und die Region aus dem Fokus zu verlieren, beginnt unser kreativer Prozess lange vor dem Kochen; bei der Zusammenarbeit mit den Produzenten So erhält jedes Gericht seine eigene Geschichte.

Für die Einzigartigkeit unserer «Küche» sorgt der Einfluss von Feuer, Rauch und Holzkohle. Es macht die Gerichte ursprünglicher und reicher an Aromen.

©Sebastian Rabe

Küchenchef

## DEGUSTATIONSMENU

Das Degustationsmenu bietet jedem Gourmet, den Neugierigen und Experimentierfreudigen, die Möglichkeit unsere Küche in all seinen Facetten zu erleben.

			Getränke `Pairing`
4 – Gang	103	97	64
5 – Gang	124	118	80
6 – Gang	145	139	96
7 – Gang	158	152	112
mit zusätzlichem Käse – Gang		Chäsi Muri	+16

Unser `Pairing` ist auf jeden Gang abgestimmt und wird wahlweise mit oder ohne Alkohol serviert. Pro Gang 16

## A LA CARTE

`Sommersalat`   Kräuter   Blüten   Früchte	15 
Junge Kartoffel   Pilze   fermentierter Apfel   Oregano	27 
Lachsforelle <sup>Bremgarten</sup>   Dill   Buttermilch   Kaviar `Osciètrè`	32
Kalbs Rib Eye <sup>Freiamt</sup>   Wurzelspinat   Gnocchi   Sommertrüffel	65
Zander <sup>Lago Maggiore</sup>   `Gazpacho`   karamalisierte Olive   Avocado	56
Perlhun <sup>Mörschwil</sup>   Zucchini   Lavendel   Brombeere	52
Short Rib vom Angus Rind <sup>Freiamt</sup>   Mais   Brunnenkresse	59

## DESSERTS

Pfirsich   `Croissant`	18	V
Schoko – Minz Glace	6	V
Erdbeersorbet	6	V
Aprikosensorbet	6	V

## KÄSE

Jersey Blue   Zwetschge   Blüten   Zwiebelschnecke	16	V
--	----	---