

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 <small>Chäsi Muri</small>			+16

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

A LA CARTE

Wintersalat Wurzelgemüse Apfel Kürbis	15 
`Agnolotti` Bergkäse Röstzwiebel Kartoffel	27 
Bachsaibling Rüebli Winterkresse Buttermilch	32
Rindshohrücken ^{Freiamt} Babylattich Croquette	59
Lachs ^{Lostallo} Miso Blumenkohl La Ratte	56
Entenbrust Mole Aprikose Brioche	54
Für 2 Personen	
Kalbshaxe Wurzelspinat Polenta Sellerie	Preis pro Person 69

DESSERTS

Zitrus Joghurt Estragon	18	V
Haselnuss Schokolade Milch	17	V
Sauerrahmglace	6	V
Quittensorbet	6	V
Apfelsorbet	6	V

KÄSE

`Zwiebelschnecke` Tomme Fleurette Aprikose	16	V
--	----	---