

## DIE FEUERKÜCHE

Inspiziert von der Umgebung und der Natur beginnt unser kreativer Prozess lange vor dem Kochen; bei der Zusammenarbeit mit ProduzentInnen und Partnern aus der Region. So erhält jedes Gericht seine eigene Geschichte.

Für die Einzigartigkeit dieser «Naturküche» sorgt der Einfluss von Feuer, Rauch und Holzkohle.

Das Knistern des Feuers und die Wärme der Flammen in unserer Feuerküche sowie die Aromenvielfalt, durch den Gebrauch verschiedener Holzarten und Kräutern, hat bei uns eine zentrale Rolle.

Mit jedem Gericht fangen wir das Element Feuer für Sie ein und bringen es Ihnen näher.

Sebastian Rabe

Küchenchef

## DEGUSTATIONSMENU

Das Degustationsmenu bietet jedem Gourmet, aber auch den Neugierigen und Experimentierfreudigen unter Ihnen, die Möglichkeit die Feuerküche in all seinen Facetten zu erleben.

<b>4 – Gang</b>	<b>98</b>	<b>V</b>	<b>92</b>
<b>5 – Gang</b>	<b>118</b>	<b>V</b>	<b>112</b>
<b>6 – Gang</b>	<b>138</b>	<b>V</b>	<b>132</b>

**V** = fleischlos

mit zusätzlichem Käse – Gang <sup>Chäsi Muri</sup>

**21** **V**

Alle Preise sind in CHF, inkl. Service und MwSt. angegeben

## A LA CARTE

### VORSPEISEN <sup>kalt</sup>

Junger Salat   Waldpilze   Sellerie   Kerne	15	V
Mais   Kürbis   Kohl	25	V

### VORSPEISEN <sup>warm</sup>

Lachs <sup>Lostallo</sup>   Dill   Rauch   Meerrettich	29
Schmorbraten Ravioli   Salzzitrone   Mark   Kräuterschaum	39

### SUPPE

Zwiebelcreme   Jersey Blue   Thymian	19	V
--------------------------------------	----	---

### HAUPTGÄNGE

Rind und Kalb <sup>Freiamt</sup>   fermentierte Topinambur   Shiitake   Kartoffel	59	
Ente <sup>Alpstein</sup>   Brust <sup>geräuchert und grilliert</sup>   Lavendel   Petersilienwurzel   Kirsche	51	
Zander   Eierschwämmli   Pflaumenessig   Kabis	49	
Rande <sup>vom Buchenholzgrill</sup>   Miso   Rettich   Reis	42	V

### KÄSE

Käseselektion <sup>Chäsi Muri</sup>   Birnenbrot <sup>aus dem Buchenholzofen</sup>	25	V
--	----	---

### DESSERTS

Reis   Birne   Limette	19	V
Zwetschge   Rosmarin   Marroni	15	V

## DER FLEISCHTRESOR

### EDELSTÜCKE

Trockengereiftes Kalbs T-Bone <sup>Freiamt</sup>	ca. 350g	69
Bio Schweinskotelett <sup>Uelihof</sup>	ca. 250g	39
<b>Für 2 Personen</b>		
Angus Rind Kotelett <sup>Freiamt</sup>	pro Person	69



### SEELINKOST

Burger <sup>Bio</sup>   Jungrind und Kuh <sup>Uelihof</sup>   Brioche   Rotkabis <sup>fermentiert</sup>   Appenburger Käse	35
Hausgemachte Angus Wurst <sup>Freiamt</sup>	26

### BEILAGEN

Heukartoffeln	7	
Streichholzkartoffeln	6	
Rüebli <sup>glaciert</sup>	6	
Brokkoletti <sup>Hünenberg</sup>	6	
Grillierter Kopfsalat <sup>Caesar Dressing   Bergkäse</sup>	6	

### SAUCEN

Estragon – Nussbitterschaum <sup>Version einer Béarnaise</sup>	7	
Topinambur Jus	7	
Barbecue Sauce	6	
Butter Trio <sup>Zitrone   Rauchpaprika   Bärlauch</sup>	6	