

DEGUSTATIONSMENU

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre and Amuse Bouche

BÜNDNER LACHS
Rettich | Ponzu | Dill
Swiss salmon
black radish | ponzu | dill

TORTELLONI
Wollschwein vom Hof Holzen | Kürbis | Estragon
Tortelloni
Mangaliza pork from Ennetbürgen | pumpkin | taragon

CARABINERO RIESENGARNELE
Bohnen | Chorizo | Vanille
King prawns „Carabinero“
beans | Chorizo | vanilla

KALB VOM HOF HOLZEN
Röstzwiebeln | Kartoffeln | geräucherter Sauerrahm
Veal from Ennetbürgen
roasted onions | potato | smoked sour cream

KAKAOBOHNE GRAND CRU BY FELCHLIN
Quitte | KOA Kakaosaft | Zimtblüte
Cocoa Grand Cru by Felchlin
quince | KOA cocoa juice | cinnamon flower

Süßes Finale
Sweet Epilogue

3 Gänge 3 courses	CHF 80
4 Gänge 4 courses	CHF 95
5 Gänge 5 courses	CHF 110

DEGUSTATIONSMENU VEGETARISCH

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre and Amuse Bouche

ZIEGENKÄSE «JUNGS FESSLI»
Topinambur | schwarze Nüsse | Nüsslersalat
Goat cheese «Jungs Fessli»
Jerusalmen artichoke | black nuts | lamb's lettuce

TORTELLONI
Sellerie | Kürbis | Estragon
Tortelloni
celery | pumpkin | taragon

GEFLÄMMTER BLUMENKOHL
Bohnen | Edamame | Nussbutter
Flamed cauliflower
beans | Edamame | Beurre Noisette

VERKOHLTER SPITZKOHL
Röstzwiebeln | Kartoffeln | geräucherter Sauerrahm
Carbonized pointed cabbage
roasted onions | potato | smoked sour cream

KAKAOBOHNE GRAND CRU BY FELCHLIN
Quitte | KOA Kakaosaft | Zimtblüte
Cocoa Grand Cru by Felchlin
quince | KOA cocoa juice | cinnamon flower

Süßes Finale
Sweet Epilogue

3 Gänge 3 courses	CHF 60
4 Gänge 4 courses	CHF 75
5 Gänge 5 courses	CHF 90