

Degustationsmenu

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre et Amuse Bouche

Bündner Lachs
Rettich | Ponzu | Dill
*Saumon des Grisons
radis | ponzu | aneth*

Tortelloni
Wollschwein vom Hof Holzen | Kürbis | Estragon
*Tortelloni
porc Mangaliza d'Ennetbürgen | citrouille | estragon*

Carabinero Riesengarnele
Bohnen | Chorizo | Vanille
*Crevettes géantes „Carabinero“
haricots verts | Chorizo | vanille*

Kalb vom Hof Holzen
Röstzwiebeln | Kartoffeln | geräucherter Sauerrahm
*Veau d'Ennetbürgen
oignons rôtis | pommes de terre | crème fraîche fumée*

Kakaobohne Grand Cru by Felchlin
Quitte | KOA Kakaosaft | Zimtblüte
*Cacao Grand Cru de Felchlin
coing | KOA jus de cacao | fleur de cannelle*

Süßes Finale
Épilogue doux

3 Gänge CHF 80 | 4 Gänge CHF 95 | 5 Gänge CHF 110
3 plats CHF 80 | 4 plats CHF 95 | 5 plats CHF 110

Degustationsmenu vegetarisch

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre et Amuse Bouche

Ziegenkäse «Jungs Fessli»
Topinambur | schwarze Nüsse | Nüsslersalat
*Fromage de chèvre «Jungs Fessli»
topinambour | noix noires | doucette*

Tortelloni
Sellerie | Kürbis | Estragon
*Tortelloni
céleri | citrouille | estragon*

Geflämmter Blumenkohl
Bohnen | Edamame | Nussbutter
*Chou-fleur flambé
haricots verts | Edamame | beurre noisette*

Verkohltter Spitzkohl
Röstzwiebeln | Kartoffeln | geräucherter Sauerrahm
*Chou pointu carbonisé
oignons rôtis | pommes de terre | crème fraîche fumée*

Kakaobohne Grand Cru by Felchlin
Quitte | KOA Kakaosaft | Zimtblüte
*Cacao Grand Cru de Felchlin
coing | KOA jus de cacao | fleur de cannelle*

Süßes Finale
Épilogue doux

3 Gänge CHF 60 | 4 Gänge CHF 75 | 5 Gänge CHF 90
3 plats CHF 60 | 4 plats CHF 75 | 5 plats CHF 90