

DEGUSTATIONSMENU

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre et Amuse Bouche

MAKRELENFILET VOM KLEINEN BOOT
Kalamansi | Tomate | Miso
Maquereau de ligne
kalamansi | tomate | miso

SCRIGNI ALLA CARBONARA
Schinkensud | Pecorino | gebeiztes Landei
Scrigni (pâtes farcies) alla Carbonara
court-bouillon au jambon | Pecorino | œuf mariné

STEINBUTT MIT VIN JAUNE
Lauch | Taggiasca Oliven | Artischocke
Turbot au vin jaune
poireau | olives | artichaut

RINDSHUFTDECKEL DRY AGED
vom Hof Holzen aus Ennetbürgen
Eierschwämmli | Zucchetti | Baked Potato
Hanche de boeuf Dry Aged d'Ennetbürgen
chanterelles | courgettes | baked potato

KAKAOBOHNE GRAND CRU AL NEGRONI
Felchlin Schokoladenmousse | Brombeer | Holunder
Cacao Grand Cru au Negroni
mousse au chocolat de Felchlin | mûre | sureau

Süßes Finale
Épilogue doux

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

AVOCADO UND MAIS
Kalamansi | Tomate | Miso
Advocat et maïs
kalamansi | tomate | miso

SCRIGNI ALLA CARBONARA VEGETARIANA
Petersilienessenz | Pecorino | gebeiztes Landei
Scrigni (pâtes farcies) alla Carbonara Vegetariana
court-bouillon au persil | Pecorino | œuf mariné

GEFÜLLTER LAUCH
Vin Jaune | Taggiasca Oliven | Artischocke
Poireau farci
vin jaune | olives | artichaut

TARTE TATIN VON DER ZWIEBEL
Eierschwämmli | Zucchetti | Zitronenthymian
Tarte tatin d'oignon
chanterelles | courgettes | thym citronné

KAKAOBOHNE GRAND CRU AL NEGRONI
Felchlin Schokoladenmousse | Brombeer | Holunder
Cacao Grand Cru au Negroni
mousse au chocolat de Felchlin | mûre | sureau

Süßes Finale
Épilogue doux

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