



Menu

Röthelberg

Juni 2026

Saibling / Sellerie / Yuzu / Oona Caviar aus den Schweizer Alpen

*

Gazpacho / Basilikum / Pinienkernen / Grissini

*

Trüffel Arancini / Comte / Schwarzer Knoblauch

*

Gochujang Hanging Tender / Mais / Kimchi Kartoffel / Crispy Rice / Sesam Jus

*

Pistazien Financier / Himbeer-Joghurt / Limetten Sorbet

oder

Schweizer Käse von Mauerhofer / Chutney / Birnen Brot

2 Gänge 65 / 3 Gänge 89 / 4 Gänge 114 / 5 Gänge 129



Menu Vegetarisch

Röthelberg

Juni 2026

Rüebli Mosaik / Sellerie / Yuzu

*

Gazpacho / Basilikum / Pinienkernen / Grissini

*

Trüffel Arancini / Comte / Schwarzer Knoblauch

*

Gochujang Seiden Tofu / Mais / Kimchi Kartoffel / Crispy Rice / Sesam Jus

*

Pistazien Financier / Himbeer-Joghurt / Limetten Sorbet

oder

Schweizer Käse von Mauerhofer / Chutney / Birnen Brot

2 Gänge 65 / 3 Gänge 89 / 4 Gänge 114 / 5 Gänge 129