Vorspeisen / Starter

Klein / Gross
small / big

Eringer Rind Tatar / Wachtel Ei / Senfkaviar / Brioche — 26 CHF / 36 CHF
Eringer Beef Tartare / quail egg / mustard caviar / Brioche

Ziegenkäse von Toni Odermatt / Rande / Orange / Kräutersalat — 21 CHF
Goat cheese by Toni Odermatt / beetroot / orange / herb salad

Nüssli Salat / Speck / Ei / Croutons / French Dressing — 18 CHF
Lamb´s lettuce / bacon / egg / croutons / french dressing

Hausgebeizter Lachs / Blumenkohl / Cassis / Leinsamen — 24 CHF
Home-cured salmon / cauliflower / cassis / linseed

Reh Tatar / Wacholder / Rande / Sauerrahm / Buchweizen — 26 CHF
Venison tartare / juniper / beetroot / sour cream / buckwheat

Zwischengang / Pasta
Intermediate course

Steinpilz Ricotta Ravioli / Schwarzer Trüffel / Eigelb / Parmesan — 33 CHF / 44 CHF
Porcini mushroom ricotta ravioli / black truffle / egg yolk / parmesan

Trüffel Tagliolini / Kräuterseitling / Junger Spinat — 24 CHF / 32 CHF
plus frischen Trüffel 12 CHF

Truffle Tagliolini / king oyster mushroom / young Spinach

add fresh truffle 12 CHF

Jakobsmuschel / Mais creme / Eierschwämmli / Speck / Schnittlauch Öl — 26 CHF/ 38 CHF
Scallop / corn cream / chanterelles / bacon / chive oil

Steinpilz Crème Suppe / Shiitake / Shimeji / Lauch Öl — 18 CHF
Porchini mushroom cream soup / shiitake / shimeji / leek oil

Verfeinere jeden Teller mit Oona Caviar aus den Schweizer Alpen 30 CHF p.P
Add Oona Caviar from Swiss Alps to any dish you like 30 CHF p.P

Unsere Gerichte werden mit grösster Sorgfalt und hochwertigen Zutaten zubereitet. Bei Fragen zu Allergenen stehen ihnen unsere Mitarbeiter gerne zu Verfügung.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer. *Our dishes are prepared with the utmost care and high-quality ingredients. If you have questions about allergens, our staff is happy to assist you. All prices in Swiss Francs (CHF) including 8.1% VAT*

Hauptgänge / Main Course

Seezunge / Spinat / Butterkartoffel / Nussbutter — 72 CHF
Sole / Spinach / Buttered Potato / Brown Butter

Hirsch Entrecote / Rotkabis / Rösti / Brombeere / Süssholz Jus — 55 CHF
Venison striplion / red cabbage / rösti / blackberry / licorice jus

Moules Frites / Pommes / Weißwein / Schalotten / Butter / Sahne — 34 CHF
Mussels and Fries / French Fries / White Wine / Shallots / Butter / Cream

Schweine Cordon Bleu / Saisonales Gemüse / Pommes Lyonnaise — 36 CHF
Pork Cordon Bleu / Seasonal Vegetables / Lyonnaise Potatoes

Rinds Filet / Karamell Karotten / Austern Pilze / Foie Gras / Schwarzer Trüffel *Jus* — *68 CHF*
Beef Filet / caramel carrot / oyster mushroom / foie gras / black truffle jus

Verfeinere jeden Teller mit Oona Caviar aus den Schweizer Alpen 30 CHF p.P
Add Oona Caviar from Swiss Alps to any dish you like 30 CHF p.P

Dessert

Lava Cake / Schokoladen-Baileys Glace — 16 CHF
Lava Cake / Chocolate- Baileys Ice

Klassische Crème Brûlée / frischen Beeren — 14 CHF
Classic Crème Brûlée / fresh beerys

Birne / Schokolade / Haselnuss / Tonkabohne — 18 CHF
Pear / Chocolate / Hazelnut / Tonka bean

Schweizer Käse von Mauerhofer / Fruchtsenf / Birnen Brot — 19 CHF
Swiss Cheese from Mauerhofer / fruit mustard / Pear Bread

Unsere Gerichte werden mit grösster Sorgfalt und hochwertigen Zutaten zubereitet. Bei Fragen zu Allergenen stehen ihnen unsere Mitarbeiter gerne zu Verfügung.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer. *Our dishes are prepared with the utmost care and high-quality ingredients. If you have questions about allergens, our staff is happy to assist you. All prices in Swiss Francs (CHF) including 8.1% VAT*

Genuss Galerie Menü

Reh Tatar / Wacholder / Rande / Sauerrahm / Buchweizen
Venison tartare / juniper / beetroot / sour cream / buckwheat

***

Hirschkalbleber / Portweinzwiebel / Preiselbeeren / Brioche
Venison calf liver / port wine onions / cranberries / brioche

***

Steinpilz Ricotta Ravioli / Schwarzer Trüffel / Eigelb / Parmesan
Porcini mushroom ricotta ravioli / black truffle / egg yolk / parmesan

***

Hirsch Entrecote / Rotkabis / Rösti / Brombeere / Süssholz Jus
Venison striplion / red cabbage / rösti / blackberry / licorice jus

***

Birne / Schokolade / Haselnuss / Tonkabohne
Pear / Chocolate / Hazelnut / Tonka bean

oder

Schweizer Käse von Mauerhofer / Fruchtsenf / Birnen Brot
Swiss Cheese from Mauerhofer / Fruit mustard / Pear Bread

5 Gang 135 CHF

(Das Menü ist nur als volles 5 Gang erhältlich)

Unsere Gerichte werden mit grösster Sorgfalt und hochwertigen Zutaten zubereitet. Bei Fragen zu Allergenen stehen ihnen unsere Mitarbeiter gerne zu Verfügung.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer. *Our dishes are prepared with the utmost care and high-quality ingredients. If you have questions about allergens, our staff is happy to assist you. All prices in Swiss Francs (CHF) including 8.1% VAT*