



Menu

Röthelberg
Oktober 2025

Reh Tatar / Süsskartoffel / Wacholdermayonnaise

*

Pastinaken Creme Suppe / Hausgebeizter Lachs / Oona Caviar aus den
Schweizer Alpen

*

Ravioli / Wildschwein / Pfifferlinge / Schwarzer Knoblauch

*

Wildentenbrust / Sellerie / Birnen Chutney / Rotwein-Dunkle Schokolade Jus

*

Kürbis-Käsekuchen / Spekulatius / Zimt Glace

2 Gänge CHF 60 / 3 Gänge CHF 90 / 4 Gänge CHF 115 / 5 Gänge CHF 130



Menu

Röthelberg

October 2025

Venison tartare / Sweet potato / Juniper mayonnaise

*

Parsnip cream soup / House-cured salmon / Oona caviar from the Swiss Alps

*

Ravioli / Wild boar / Chanterelles / Black garlic

*

Wild duck breast / Celery / Pear chutney / Red wine–dark chocolate jus

*

Pumpkin cheesecake / Speculoos / Cinnamon ice cream



Menu

Röthelberg Vegetarisch

Oktober 2025

Bodenraben Tatar / Süsskartoffel / Wacholdermayonnaise

*

Pastinaken Creme Suppe / Kräutermousse / Soja Perlen

*

Ravioli / Randen / Pfifferlinge / Schwarzer Knoblauch

*

Blumenkohl / Sellerie / Birnen Chutney / Rotwein-Dunkle Schokolade Jus

*

Kürbis-Käsekuchen / Spekulatius / Zimt Glace

2 Gänge CHF 60 / 3 Gänge CHF 90 / 4 Gänge CHF 115 / 5 Gänge CHF 130



Menu

Röthelberg Vegetarian

October 2025

Turnip tartare / Sweet potato / Juniper mayonnaise

*

Parsnip cream soup / Herb mousse / Soy pearls

*

Ravioli / Beetroot / Chanterelles / Black garlic

*

Blumenkohl / Sellerie / Birnen Chutney / Rotwein-Dunkle Schokolade Jus

*

Pumpkin cheesecake / Speculoos / Cinnamon ice cream

2 Courses CHF 60 / 3 Courses CHF 90 / 4 Courses CHF 115 / 5 Courses CHF 130