



Menu

Röthelberg

Dezember 2025

Enten Fois Gras / Mandarine / Szechuanpfeffer / Brioche

*

Kohlrabi Crème Suppe / Kerbelwurzel / Marroni

*

Jakobsmuschel / Karotte / Oona Caviar aus den Schweizer Alpen

*

Rinderfilet Rossini / Spinat / Blaue Kartoffel / Wintertrüffel / Portwein Jus

*

Crème Brûlée / Époisses / Granny Smith

*

Schokoladen Tarte / Honigkaramell / Pistazien-Mandel Crumble

Signatur Gerichte

Oona Caviar Osietre Carat 50gr zusätzlich +139 CHF

Pappardelle / Parmesan / Trüffel zusätzlich +19 CHF / im Wechsel +14 CHF
+ 12 CHF/gr Weisser Trüffel

Kagoshima Wagyu Entrecôte A5 Japan / Süßkartoffel / Shimeji Pilz
zusätzlich +44 CHF / im Wechsel +33 CHF

2 Gänge CHF 65 / 3 Gänge CHF 89 / 4 Gänge CHF 114 / 5 Gänge CHF 129
Erweiterung auf 6 Gänge CHF 139 / 7 Gänge CHF 148



Menu

Röthelberg Vegetarisch

Dezember 2025

Zwiebel Tarte / Mandarine / Szechuanpfeffer / Brioche

*

Kohlrabi Crème Suppe / Kerbelwurzel / Marroni

*

Tagliolini / Kürbis / Ziegenfrischkäse

*

Kräuterseitling / Spinat / Blaue Kartoffel / Wintertrüffel / Morchel Jus

*

Crème Brûlée / Époisses / Granny Smith

*

Schokoladen Tarte / Honigkaramell / Pistazien-Mandel Crumble

2 Gänge CHF 65 / 3 Gänge CHF 89 / 4 Gänge CHF 114 / 5 Gänge CHF 129
Erweiterung auf 6 Gänge CHF 139 / 7 Gänge CHF 148