



Menu

Röthelberg

Januar 2026

Burrata / Birne / Zitrone / Mandel

*

Französische Zwiebel Suppe / Dashi / Gruyère

*

Onsen Ei / Sellerie / Schwarzer Trüffel / Oona Caviar aus den Schweizer Alpen

*

Boeuf Bourguignon Röthelberg / Karotte / Kartoffelpüree

*

Schokoladen Lava Cake / Crème Fraîche / Vanille Glace

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

Januar 2026

Burrata / Birne / Zitrone / Mandel

*

Französische Zwiebel Suppe / Dashi / Gruyère

*

Onsen Ei / Sellerie / Schwarzer Trüffel / Balsamicoperlen

*

Grüne Bourguignon Röthelberg / Karotte / Shiitake / Kartoffelpüree

*

Schokoladen Lava Cake / Crème Fraîche / Vanille Glace

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

January 2026

Burrata / Pear / Lemon / Almond

*

French Onion Soup / Dashi / Gruyère Cheese

*

Onsen Egg / Celery / Black Truffle / Oona Caviar from the Swiss Alps

*

Beef Bourguignon Röthelberg / Carrot / Mashed Potatoes

*

Chocolate Lava Cake / Crème Fraîche / Vanilla Ice Cream

2 Courses CHF 65 / 3 Courses CHF 89 / 4 Courses CHF 114 / 5 Courses CHF 129
Extension to 6 Courses CHF 139 / 7 Courses CHF 148



Menu

Vegetarian

January 2026

Burrata / Pear / Lemon / Almond

*

French Onion Soup / Dashi / Gruyère Cheese

*

Onsen Egg / Celery / Black Truffle / Balsamic Pearls

*

Green Bourguignon Röthelberg / Carrot / Shiitake Mushroom / Mashed Potatoes

*

Chocolate Lava Cake / Crème Fraîche / Vanilla Ice Cream

2 Courses CHF 65 / 3 Courses CHF 89 / 4 Courses CHF 114 / 5 Courses CHF 129
Extension to 6 Courses CHF 139 / 7 Courses CHF 148