

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

1/2

1/1

Braised chicory marinated in orangenvinaigrette
served with Burgundy ham, cherry-tomatoes and egg

18.00

Endives braisées mariné à l'orange avec jambon bourguignon, tomates cerises et oeuf

Duck breast with orange sauce
served with white wine risotto and broccoli

39.00

*Magret de canard à l'orange
accompagnée d'un risotto au vin blanc et de brocolis*

«Suure Mogge»

36.00



Braided beef, slowly braised with homemade spaetzle and braised root vegetables
Rôti de bœuf mariné accompagné de spätzle maison et de légumes-racines braisées

GENIESSERMENU

Amuse Bouche



Sautéed scallops on orange and fennel salad
with sweet potato puree and cress
*Coquille saint-jacques sauté sur salade d'orange et fenouil
avec purée de patate douce et cresson*



Beef fillet with hazelnut crust and portwine-jus
with tagliatelle and braised baby carrots
*Filet de boeuf en croûte de noisettes et jus au porto
avec tagliatelles et mini carottes braisées*

ODER

Poached solerolls with whitewine-sauce
carrot-ginger puree, romanesque and herbrice
*Pochée de sole avec sauce au vin blanc
purée de carottes-gingembre
romans et riz aux herbes*



Marinated pineapple
with homemade coconutsorbet
*Ananas mariné
avec sorbet de coco fait maison*

Menu à CHF 72.00

You are welcome to order each course individually

Vous pouvez également commander chaque cours individuellement

FESTLICHE WEINEMPFEHLUNG



2020, Perantonie BIO, Venezien, Italien
Chardonnay

1dl 7.00 Fl 49.00

Frischer Chardonnay mit Noten von reifen Äpfeln, etwas Zitrusfrucht und Ananas. Dazu findet sich feine Vanille vom Holzausbau. Spitzenweine aus dem Veneto: Gino Fasoli war der Pionier der Region: Bereits anfangs der Achtzigerjahre stellte er seinen Weinbau auf Bio um.



2020, Terra Cotta, Wallis
Pinot Noir

1dl 7.50 Fl 54.00

Für die Rebsorte typisches Rubinrot; zartes und elegantes Bukett, Düfte von roten Beeren; spanendes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gerbstoff, langes Finale