

Menu

Zweierlei von der Schweizer Wachtel mit Spargel und Rhabarber

Two kinds of quail with asparagus and rhubarb

*

Erbsensuppe mit Lachs

Pea soup with salmon

*

Scampi mit Sepiatagliatelle, Safran-Fenchel und Kräuterschaum

Scampi with Sepia tagliatelle, saffron-fennel and herb sauce

*

Kanadisches Bison Entrecôte mit Fregola Sarda und Cima di Rapa

Canadian Bison entrecôte mit Fregola Sarda und Cima di Rapa

*

Käse Variation

Variation of cheese

*

Mango, Weisse Schokolade und Matcha

Mango, white chocolate and Matscha

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

Compose your own menu – on request with wine pairing

Menupreise Menu prices

mit Weinbegleitung / with wine pairing

3 Gang 3 course menu	82	108
4 Gang 4 course menu	93	125
5 Gang 5 course menu	109	142
Menü komplett	128	175

aktuelle Saisongerichte

Weisser Diepoldsauer Spargel mit Patatine und Sauce Hollandaise 39
White asparagus from Diepoldsau with Sauce Hollandaise

Ostschweizer Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste, gebackenen Kartoffel-Mandelbällchen, Mangold und Lamm-Jus 46
Lamb rack from the region with a mustard-herb crust, deep fried potato-almond balls chard and Jus