



Menu vom 17. Oktober 2025

Liebe Gäste

Aus den nachfolgenden Gängen dürfen Sie sich gerne Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Für eine Reservation bis 13.00 Uhr an der Réception sind wir Ihnen sehr dankbar.

Restaurant geöffnet von 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.

Bon appetit!

Antipasti

Knackiger Herbstsalat | Gemüse | Croûtons | Geröstete Kerne

Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico

Gebeiztes und geräuchertes Lamm | Radicchio | Grüner Apfel | Himbeere | Schokolade

Wildterriner | Birnen-Chutney | Herbstsalat

Blumenkohl | Schwarze Baumnuss | Salsa Verde | Panko

Calamaretti | N' duja | Auberginen Crème | Schwarzer Knoblauch

Gegrillte Zucchini | Nüsse | Avocado Crème | Kräuter Joghurt

Kingfisher Ceviche | Wakame Salat | Radieschen | Sriracha-Mayonaise

Suppe | Saft

Kürbiscrème-Suppe | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Rinds-Consommé | Brasato Ravioli | Sherry

Passionsfrucht Smoothie

Vorspeisen

Pici | Steinpilze | Babyspinat

Dörrbirnen-Ravioli | Salbeibutter | Bergkäse

Spaghettini | Blumenkohl | Pinienkerne | Sultaninen | Dill | Safran Knoblauch | Brösel

Kaninchen | Karotten | Karotten-Püree | Mohn-Streusel

Hauptgänge

Steinbutt Filet | Rahmspinat | Haselnuss-Trüffel-Pesto | Kartoffeln

Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Gerösteter Blumenkohl | Lauch | Chimichurri

Rehpfleger | Knöpfli | Rotkraut | Marroni | Pilze | Speck | Croûtons

*Rotes Thai Curry | Wokgemüse | Planted Chicken | Reis

*Dieses Gericht können Sie auch wahlweise mit Poulet oder Steinbutt wählen.

Gebratenes Heilbutt-Filet | Cima di Rapa | Brokkoli | Kartoffeln

Miso Spitzkohl | Herbst-Trompeten-Jus | Kartoffelstock

Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ | Peperoni | Champignons | Essiggurken

Kartoffelstock | Romanesco

Dessert und Käse

Schokoladen-Thymian-Mousse | Cassis-Sorbet | Cassis-Gelee

Veganer Macaron | Himbeer-Sorbet | Rosen-Crème

Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte

Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney

Lauwarmer Schokoladen Kuchen | Safran-Chili-Glacé

Glasierter Kirschen

Pina Colada | Kokos Panna Cotta | Ananas-Salat