



Menu vom 18. September 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.
Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Sommersalat | Gemüse | Croûtons | Geröstete Kerne
Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico
Geräucherte Entenbrust | Radicchio | Grüner Apfel | Himbeere Schokolade
Miso Aubergine | Cashew Frischkäse | Zucchini
Toskanischer Brotsalat «Panzanella» | Makrele | Basilikum-Dressing
Marinierter Kohlrabi | Sonnenblumen Crème | Trauben
Geröstete Sonnenblumen Kerne
Thunfisch Tataki | Wakame Salat | Radieschen | Sriracha-Mayonaise

Suppe | Saft

Garten-Kräuter-Suppe | Steinpilze | Croûtons | Kräuter
Steinpilzcreme-Suppe | Steinpilze | Wachtelbrust
Passionsfrucht & Limetten Smoothie

Vorspeisen

Tagliarini | Eierschwämmli | Rahm | Kräuter | Tomate
Kürbis-Ravioli | Marinierter Kürbis | Parmesan Sud
Vegane Capuns | Wurzelgemüse | Eierschwämmli | Gemüse Velouté
Kaninchen | Karotten | Karotten-Püree | Mohn-Streusel

Hauptgänge

Steinbutt Filet | Rahmspinat | Haselnuss-Trüffel-Pesto | Kartoffeln
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Gerösteter Blumenkohl | Lauch | Chimichurri
*Rotes Thai Curry | Wokgemüse | Planted Chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wahlweise mit Poulet oder Steinbutt wählen.
Brüggli Saiblings Filet «Müllerin Art» | Petersilien Kartoffeln | Blattspinat
Geschmorter Blumenkohl | Pistazien-Polenta | Trüffel-Jus
Coq au vin | Lardons | Champignons | Perlzwiebeln | Glasiertes Gemüse
La Ratte Kartoffeln

Dessert und Käse

Schokoladen-Thymian-Mousse | Cassis-Sorbet | Cassis-Gelee
Veganer Macaron | Himbeer-Sorbet | Rosen-Crème
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Veganer Käse | Chutney
Lauwarmer Schokoladen Kuchen | Safran-Chili-Glacé
Glasierte Kirschen
Pochierte Birne | Schokolade | Aprikosen-Sorbet