

Lieber Genussmensch

Willkommen in unserer Genusswerkstatt!

Unsere Küche ist klassisch modern interpretiert,
getreu dem Motto – **authentisch | ehrlich | mit Liebe zum Detail**.
Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit mit den besten Produkten,
Lieferanten und Produzenten der Region zu arbeiten.

Doch was ist ein **genussvolles Gericht** ohne einen guten Wein?
Auf unserer Weinkarte mit **über 100 Weinen** finden Sie
bestimmt einen passenden Tropfen.

Menü Fabienne

Ochsenherz Tomate | Yuzu Limetten Vinaigrette | Avocado | Basilikumsorbet | Mozzarella
Kalbstatar | Kartoffel | Sommertrüffel | Pickles | Knusper

Gazpacho Andaluz
Holunder Joghurt **Smoothie**

Rindsfilet | Grillierte Honig Rüebli | Chimichurri
Eglifilet aus dem «Römertopf» | Spinat | Brätler Kartoffeln | Alpenkräuter

Explosion Rosé Süppchen | Erdbeeren
Felchlin 85% Schokolade | Sauerrahm Glace | Meringue | Sommer Beeren

Das Menü servieren wir im «sharing style», also alles zum Teilen ab 2 Personen

4 Gänge | 85 pro Person

3 Gänge | 70 pro Person

Weinbegleitung

4 Gänge | 35

3 Gänge | 30

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.