

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Benjamin Maier

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Geflügelcrèmesuppe

Garam Masala-Gewürzmischung | Erdnussbutter | Apfelpüree
schwarze Bohnen

13.00

Rauchlachs-Tatar

Gurken-Pernod-Sorbet | Sauerrahm-Sud | Kräuteröl
Briochetost

24.00

Winterrolle

Wintergemüse in der Reisteigrolle | Sesamsauce | Onsen-Ei
Kräutersalat

V

19.00

Gebratene Entenbrust

Preiselbeer-Jus | Vanille-Schwarzwurzel | Randen-Duo
Dauphine-Kartoffeln

38.00

Knuspriges Spanferkel-Karree

Five-Spice-Jus | Quittenpüree | gerösteter Rotkabis | Bramata-Polenta

48.00

Pochierter Zander

Schnittlauch-Rahmsauce | Rosenkohl | Fregola Sarda

42.00

Unsere Weinempfehlung

10 cl

75 cl

Weisswein:

Gewürztraminer (Italien)

Produzent: Peter Zemmer
Traubensorte: Gewürztraminer

9.00

51.00

Rotwein:

Cornalin Valais d'Or, Valais AOC (Schweiz)

Produzent: Maurice Gay
Traubensorte: Cornalin

9.00

54.00