

Unser Menu am Sonntag

Crevetten mit Sesam glasiert und Crab cake 32.--
Thaisalat mit Avocados, Erdnüssen und Limette
oder

Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras, Pistazie und Cranberry
Selleriezweierlei und Briochetoast 36.--
oder

Gebackene Enikerhof Tomaten mit Eierschwämmli
Büffelmozzarella und Pesto 28.--
oder

Agnolotti mit Obbürger Ziger und alten Sbrinz
Kurz gebratene Steinpilze mit weissem Tomatenschaum 32.--

Consommé vom Hirzler Legehuhn 20.--
mit Fleisch, Ei und Zuckermais

Saltimbocca vom Hirschkalbrücken mit Pilzen Fr. 54.--
Champagnerrisotto und Zucchini mit Tomaten
oder

Wienerschnitzel mit Kartoffel-Radieslisalat Fr. 54.--
Cannelloni von Kohlrabi mit Bimi Broccoli und Eierschwämmli
oder

Tempura vom Walliser Eglifilet mit Schnittlauchmayonnaise 54.—
Dampfkartoffeln und Krautstielgemüse
oder

Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu und knusprigen Zutaten Fr. 52.--
Basmatireis mit Sesam und Strauchbasilikum

Panna Cotta von weisser Schokolade mit Minze 20.50
Brombeeren und Schoko-Crumble
oder

Caramelisierter Boskoop Apfel mit Rose.Fr. 20.50
und Tonkabohnenglace

Suppe oder Salat und Hauptspeise Fr. 65.—
Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 80.—
Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--
2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere
Mitarbeiter im Service fragen