

Unser Menu am Sonntag

Terrine vom Enten-Foie-gras, fermentiertem Spargel 36.—

Aprikose und Brioche mit Lievita madre
oder

Mit Sake und Mirin temperiertes Heilbuttfilet, Wasabi-Sesamcrumble 32.--

Gurke, Rettich, Avocados und Edamame
oder

Warme, bunte Enikerhof Tomaten, Katalonia 28.--
mit reifem Büffelmozzarella, Feigen und Haselnuss
oder

Sardische Ravioli mit Ziger und gebratenen Steinpilzen 32.--
mit Katalonia und weissem Tomatenschaum

Schwarzwurzelsuppe mit Tartar vom Kürbis 28.—

Balfego Thunfisch und Rande

Kalbfleisch-Perigord-Trüffelhackbraten mit Portweinsauce 58.--

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
oder

Hirschkalbrücken aus dem Smoker mit Pfeffermelange und Feigen 58.—

Polentagnocchi, Wirsinggemüse mit gelber Rande und Kastanien
oder

Niederwiler Saibling im Kartoffelmantel gebraten 58.--

Blattspinat und kleine Datteltomaten
oder

Was der Herbst bietet - für Liebhaber der fleischlosen Küche
herbstliche Köstlichkeiten mit Pilzen, einfach ohne Fleisch 52.--

Panna Cotta aus weisser Schokolade 20.50

Zwetschgenröster und caramelisiertes Buttergebäck
oder

Pêche Melba mit Champagnersabayon 20.50

*

Hauptgericht mit Vorspeise oder Tagessuppe Fr. 81.—

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

Wenn alle am Tisch Lust auf Wild haben

Klassischer Rehrücken rosa gebraten mit Pilzen und Trauben

Wildrahmsauce, Preiselbeeren,

hausgemachte Eierspätzli, Preiselbeer-Apfel, Rotweinbirne,

Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

in 2 Gängen serviert

ab 2 Personen

pro Person

89.--