

CASUAL FINE DINING

Inspiziert von der Natur. Neugierig und weltoffen, ohne unsere Wurzeln und die Region aus dem Fokus zu verlieren, beginnt unser kreativer Prozess lange vor dem Kochen; bei der Zusammenarbeit mit den Produzenten So erhält jedes Gericht seine eigene Geschichte.

Für die Einzigartigkeit unserer «Küche» sorgt der Einfluss von Feuer, Rauch und Holzkohle. Es macht die Gerichte ursprünglicher und reicher an Aromen.

©Sebastian Rabe

Küchenchef

DEGUSTATIONSMENU

Das Degustationsmenu bietet jedem Gourmet, den Neugierigen und Experimentierfreudigen, die Möglichkeit unsere Küche in all seinen Facetten zu erleben.

			Getränke `Pairing`
4 – Gang	103	97	64
5 – Gang	124	118	80
6 – Gang	145	139	96
7 – Gang	158	152	112
mit zusätzlichem Käse – Gang <small>Chäsi Muri</small>			+16

Unser `Pairing` ist auf jeden Gang abgestimmt und wird wahlweise mit oder ohne Alkohol serviert.
Pro Gang 16

A LA CARTE

`Frühlingsalat` Gemüse Kräuter Blüten	15 
`Agnolotti` Bergkäse Zitrone Spargel	27 
Bachforelle Kräuter Nussbutter Roggen	32
Rinds Spider Steak ^{Freiamt} BBQ Rüebli Buchweizen Ingwer	59
Zander ^{Lago Maggiore} Gurke Buttermilch Kräuteröl	56
Perlhuhn ^{Mörschwil} Topinambur Spinat Kräuter	54
Lammhaxe Erbse Aubergine Minze	69

DESSERTS

Zitrus Joghurt Estragon	18	V
Weisse Schokolade Mandel Kokos	17	V
Sauerrahmglace	6	V
Grapefruitsorbet	6	V
Apfelsorbet	6	V

KÄSE

Stein ^{kleiner Stinker} Apfel Zwiebelschnecke	16	V
--	----	---