

Frei wählbar nach Ihrem „Gluscht“

<i>Randencarpaccio mit Jakobsmuschel und Ingwer</i>	24.00
<i>oder</i>	
<i>Tarte Tatin von Süsskartoffel und Zwiebel, Wintersalatsalat</i>	18.00
<i>oder</i>	
<i>Hausgemachte Ochsenschwanzravioli mit Salbeibutter</i>	21.00

<i>Schwarzwurzelsüppchen mit Linsen Pesto</i>	12.00
<i>oder</i>	
<i>Paprika-Chillisüppchen mit Zandertartar</i>	15.00

<i>Iberico Pata Negra Filet, konfierte Quitten</i>	
<i>Sauce Madère</i>	
<i>Hausgemachte Bündner Pizokels</i>	48.00
<i>oder</i>	
<i>Steinbuttfilet auf geschmortem Fenchel</i>	
<i>mit Pernod</i>	
<i>Salzkartoffel</i>	48.00

<i>Erlesene Käseauswahl vom Wagen</i>	16.00
<i>oder</i>	
<i>Maracaibo Schokoladenkuchen, Mango</i>	
<i>Matcha Eis</i>	16.00

<i>Menu in 4 Gängen nach Wahl</i>	88.00
<i>Menu in 3 Gängen nach Wahl</i>	78.00

Herkunft: Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon,
 Balchenfilet, Sempachersee
 Kalb: Simmenthal
 Steinbuttfilet/Jakobsmuschel/Zander: Europa/ CH
 Pata Negra: Spanien
 Dexter Rind: Familie Aeschlimann, Neuenkirch

