

Degustations Menu

Entenleber Terrine

Confit von Williamsbirne & Berner Rosen Apfel



Brennessel Kraftbrühe

Frühlings-Morchel



Zanderfilet

auf Quadrolinis



Triologie vom Kalbsfilet, Rebhuhn & Rinds-Onglet

an Portweinessenz

Williams Kartoffeln

buntes Gemüse



Rohmilch Käse



Whisky Soufflée-glacé

mit eingelegten Rosinen



Menu komplett Fr. 99.00

5 Gänge Fr. 89.00

4 Gänge Fr. 82.00

Wein Empfehlungen

Gewürztraminer, Christian Dugon, Bofflens, VD Fr. 49.50

Merlot "Rosso di Serra", Fam. Klausener, Purasca, TI, Fr. 65.00

***Rindsfilet; Irländer Foyle Beef, Schweizer Prime Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schottland***