

Degustations Menu

Entenleber Terrine

Confit von Williamsbirne & Berner Rosen Apfel



Mais-Kirschencreme Suppe

Sandelholz-Gebäck mit Blaumohnsamen



Schottisches Lachsfilet & Jakobsmuschel

Senfkorn, Estragon & Hickory Rauchsalz



Dreierlei vom Kalb

Onglet, Züngli & Nierli

an Salbei-Rosmarin Jus

Ricotta Raviolini

buntes Gemüse



Rohmilch Käse



Gin-Sabayone mit Schwarzkümmel

mit Bergkräuter Glacé



Menu komplett Fr. 99.00

5 Gänge Fr. 89.00

4 Gänge Fr. 82.00

Wein Empfehlungen

Amigne sèche, Régence Balavaud, Vétroz, 2015 Fr. 55.00

Merlot "Scintilla", Giorgio Rosso, Cantina Mondo Sementina, 2013, Fr. 65.00

Herkunft: Rindsfilet; Irland & Schweiz, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau

Hausgemacht: Brote & Gebäcke, alle Saucen, Beilagen, Vorspeisen und Desserts.

Allergie-Fragen: Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie doch bitte unser Service-Team.