



Vorspeisen

Parmesansuppe Trauben-Chutney Adelbodner Coppa Trüffel	14
Kalbstatar Petersilie-Mayo Zitronenmarmelade Schwarze Nüsse	26

Hauptspeisen

Rosa Rindsentrecôte Spätzli Rotkraut Sellerie Eierschwämmli	56
Perlhuhnbrust Kartoffel Champagner-Sauerkraut Speckschaum Brombeeren	36
Seeteufelbäggli «Wildfang» Venere Reis Randen Apfel Fenchel Meerrettich-Velouté	38

Dessert

Mille Feuille Marroni Sanddorn Amarenakirschen Fior di Latte	14
--	----

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Degustations-Menu

Kalbstatar

Petersilie-Mayo | Zitronenmarmelade | Schwarze Nüsse

Seeteufelbäggli «Wildfang»

Randen | Apfel | Fenchel | Meerrettich-Velouté

Eierschwämmli-Ravioli

Birne | Nussbutter | Belper Knolle | Macadamia

Duo vom Saxeter Hirsch

Spätzli | Rotkraut | Süss-Saure Melone | Sellerie

Oder

Rosa Rindsentrecôte

Spätzli | Rotkraut | Steinpilze | Sellerie

Mille Feuille

Marroni | Sanddorn | Amarenakirschen | Fior di Latte

3 Gang 75

4 Gang 85

5 Gang 95

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch: Schweiz Fisch: Norwegen Hirsch: Schweiz Perlhuhn: Frankreich