



Gaumenimpressionen

Menu komplett Fr. 110.-
Menu ohne Käse Fr. 98.-

Rindsfilet Carpaccio mit Sauerrahm, Rucola, Pinienkernen
und Kräuter Salat

Fr. 23.-

Gazpacho mit Passionsfrucht und Basilikum

Fr. 14.-

Lammentrecôte im Kräuter-Bergheu gegart,
begleitet von Polenta und Blumenkohl

Fr. 49.-

Quartett vom Schweizer Käse mit Quitte Marmelade

Fr. 17.-

Himbeer Mousse mit Cheese Cake und frischen Beeren

Fr. 16.-



Frisch und munter

Menu komplett
Menu ohne Käse

Fr. 110.-
Fr. 98.-

Quinoa Salat mit Granatapfel und kurz grilliertem Tuna

Fr. 26.-

Grünerbsensuppe mit Verveine und Jakobsmuschel Tatar

Fr. 16.-

Wolfsbarschfilet gebraten auf Liebstöckel Risotto,
Zucchetti Würfel und Schmortomaten

Fr. 46.-

Quartett vom Schweizer Käse mit Quitte Marmelade

Fr. 17.-

Kaltes Aprikosen Süppchen, Kokos Glacé und Schokoladen Crumbel

Fr. 14.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 75.-

Rüebli Sinfonie, Terrine – Salat – Sorbet und noch mehr

Fr. 22.-

Thymian Suppe mit Fleur de Sel Grissini

Fr. 14.-

Quinotto mit Röstgemüse und Basilikumöl

Fr. 30.-

Passionsfrucht Panna Cotta mit Mango und Pistazien Cake

Fr. 16.-



Vorspeisen

Gebeizter Saibling mit Zitronenpfeffer und Melonen <small>(CH)</small>	Fr. 25.-
Pikantes Tatar vom Rind mit Kartoffel Rösti und Stör Kaviar aus Frutigen <small>(CH)</small>	Fr. 29.-
Tomaten Carpaccio mit Burrata und Basilikum Sorbet	Fr. 23.-
Lachs - Ricotta Ravioli an Limonen Sauce mit Goldmajoran	Fr. 25.-
Bunter Gemüse Salat mit Cranberry und Cashew Kernen an Passionsfrucht Sauce	Fr. 17.-



Hauptgerichte

Rindsfiletwürfel (CH) kurz gebraten an rässiger Zwiebel-Peperoni Sauce
serviert mit hausgemachten Schupfnudeln Fr. 49.-

Kalbs Cordon bleu (CH) mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt
buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln Fr. 45.-

Kalbs Tafelspitz in seinem Sud mit Sommer Gemüse, (CH)
knusprige Kartoffel Rösti und Meerrettich Schaum Fr. 42.-

Erbsen - Zitronen Risotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet (CH) Fr. 46.-