



Gaumenimpressionen

Menu komplett

Fr. 108.-

Menu ohne Käse

Fr. 94.-

Roastbeef mit marinierten Kichererbsen und Salsa Verde

Fr. 23.-

Rüebli – Ananas – Curry Suppe

Fr. 14.-

Zweierlei vom Kalb, Filet und Knödli mit Süsskartoffel Püree
und Lauchgemüse

Fr. 47.-

Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitten Marmelade

Fr. 18.-

Knusper Cannelloni mit Sauerrahm Mousse und Mango Relish

Fr. 16.-



Fisch – Menu

Menu komplett
Menu ohne Käse

Fr. 110.-
Fr. 96.-

Lachs Tatar mit Guacamole und Beluga Linsen

Fr. 27.-

Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Forellen Rose

Fr. 16.-

Rotzungenroulade aus dem Bambustopf, Randen Cous Cous,
Wasabi Schaum

Fr. 45.-

Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitten Marmelade

Fr. 18.-

Schokoladen Törtchen, Ingwer Glacé und Früchten

Fr. 16.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 72.-

Glasnudel Salat mit Thai Mango, Frühlingszwiebeln und Koriander

Fr. 18.-

Apfel – Sellerie Süppchen

Fr. 14.-

Rüebli Risotto mit Ziegenfrischkäse, Pekan Nüsse und Dattel Crème

Fr. 28.-

Orangen Crème brûlée mit Pistazienkrokant und Orangen Quark Glacé

Fr. 16.-



Vorspeisen

Kartoffel Püree mit pochiertem Hühner Ei und Bärlauchpesto	Fr. 19.-
Roher Zucchini Salat mit Curry, Pistazien Crème und grillierter Crevette	Fr. 22.-
Gemüse Salat an Mango Chili Sauce und Cashewkernen	Fr. 17.-
Ravioli mit roten Zwiebeln, Feigen, Baumnüssen und Hobelkäse	Fr. 21.-



Hauptgerichte

Rindsfiletwürfel kurz gebraten an rassiger Zwiebel-Peperoni Sauce serviert mit Schupfnudeln	Fr. 49.-
Kalbs Cordon bleu mit Bergkäse und Bündner Rohschinken gefüllt buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln	Fr. 45.-
Kalbs Tafelspitz mit Senfkruste, knuspriger Kartoffel Rösti und Meerrettich Schaum	Fr. 44.-
Lachsfilet gebraten auf Fregola Sarda und Frühlingszwiebeln	Fr. 46.-