

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

DES BALANCES INSPIRATIONEN

Handgeschnittenes Rindstatar
Schalotten-Chutney, Eigelb, Crunch, Kartoffelespuma, Trüffel

Weinempfehlung
Chardonnay «Kalkstein» 2023, CHF 10.00/dl
Eric Manz / Rheinhessen (Deutschland)

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe
Schweinebauch, Apfel-Chutney

Weinempfehlung
Sancerre La Moussière 2023, CHF 11.00/dl
Alphonse Mellot / Sancerre (Frankreich)

Meerbarschfilet an Portweinbutter
Karotten-Ingwerpüree, Spinat, Pinienkerne

Weinempfehlung
Franciacorta Rosé, CHF 15.00/dl
Marchese Antinori / Franciacorta (Italien)

Gebratenes Schweizer Rindsfilet an Portweinjus
Steinpilzcannelloni, Marktgemüse, Schalotten-Creme

Weinempfehlung
Guidalberto IGT 2022, CHF 14.50/dl
Tenuta San Guido / Toscana (Italien)

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Weinempfehlung
Graham's Port 20 Years, CHF 15.00/4cl (Portugal)

oder

Mandarinen-Schokoladenmousse
Sauerrahmglace, Honig

Weinempfehlung
Rosenauer Süsswein 2020, CHF 13.50/5cl
Weingut Kastanienbaum / Kastanienbaum, Luzern

Friandises

5-Gang Menu à 129.—

3-Gang Menu à 95.—

Charme & Excellence

ABENDKARTE

VON 18 BIS 21:45 UHR

WINTERTRÄUME

VORSPEISEN

Handgeschnittenes Rindstatar Schalotten-Chutney, Eigelb, Crunch, Kartoffelespuma, Trüffel	33.—
Geräuchertes Lachsrückenfilet Gurke, Meerrettich, farbiger Rettich und Sauerrahmsauce	31.—
Siedfleisch-Carpaccio an Gemüsevinaigrette Randen-Apfelsalat, Meerrettich, Sprossen und Kerne	31.—
Nüsslisalat mit Bündnerfleisch Marinierter Kürbis, glasierte Feigen, Preiselbeeren, Parmesan	19.—
Karotten-Ingwersuppe mit Korianderschaum	15.—
Cremige Kartoffel-Lauchsuppe Schweinebauch, Apfel-Chutney	17.—
Klare Geflügelessenz, pochiertes Wachtelei und Gemüseperlen	17.—

HAUPTSPESIEN

klein

Hausgemachter Sauerkrautstrudel mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce Süßkartoffelpüree, Marktgemüse und glasierte Feigen	28.—	35.—
Steinpilzravioli an Kräuterschaum mit Kürbiswürfel, Cranberries, Parmesan	28.—	35.—
Veganes Linsencurry mit Süßkartoffeln, Gemüse und sautierten Pilzen	26.—	33.—
Gebratenes Zanderfilet an Meerrettichschaum Süßkartoffelpüree, Lauch, Romanesco und Haselnüsse	39.—	49.—
Variation von Riesenkrevetten und Hummerschwanz an Sojasauce Gebratener Reis, Pak-Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilze	43.—	53.—
Meerbarschfilet an Portweinbutter Schnittlauchkartoffeln, Karotten-Ingwerpüree, Spinat, Pinienkerne	46.—	57.—
Gebratene Challans Entenbrust an Zitronen-Thymianjus Kartoffel-Selleriepüree, Kumquat-Chutney und Romanesco	42.—	53.—
Gebratenes Schweizer Rindsfilet an Portweinjus Steinpilzcannelloni, Marktgemüse und Schalotten-Creme	44.—	59.—
Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinjus Haselnusspolenta, getrocknete Bohnen und Rotweinschalotten		53.—
Gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Tagliatelle und Wintergemüse	42.—	53.—